I. DIO



NAŠ DOM

I.

DOMAĆICA
U KUHINJI

NAPISALA
MIRA VUČETIĆ
UPRAVITELJICA DOMAĆINSKE ŠKOLE U ZAGREBU

TREĆE DOPUNJENO IZDANJE



ZAGREB 1934

TISAK ŠTAMPARIJE LADISLAV JANZON ZAGREB, ZVONIMIROVA BROJ 2

Predgovor

»Kolo domaćica« osniva ovom knjigom domaćinsku stručnu literaturu, koja je od vanredne potrebe našim domaćicama i učenicama domaćinske škole.

Rezultat dugogodišnjega praktičnoga djelovanja u domaćinskoj struci jest ciklus izdanja »NAŠ DOM«, što je napisala tajnica »Kola domaćica«, ravnateljica domaćinske škole u Zagrebu gospodja Mira Vučetić.

Prvi svezak »Domaćica u kuhinji« izašao je sada u trećem proširenom izdanju, budući je prvo i drugo izdanje već rasprodano.

Domaćice početnice, kao i učenice domaćinske škole, dobivaju tom knjigom uputu za priredjivanje dobre gradjanske hrane.

Drugi dio »Domaćica u kuhinji kod vanrednih zgoda«, nastavak je prvog dijela, a prikazuje nam posebne zgode u našem domu, sastavljanje finog jestvenika, spremanje svečanog stola, priredjivanje bolesničke hrane, vegetarijanske hrane i ukuhavanje voća i povrća.

U trećem dijelu »Domaćica u svom kućanstvu« bit će govora o općim potrebama našega doma, o naprednom vodjenju kućanstva i uredjivanju i spremanju ostalih predmeta i prostorija.

Četvrti svezak »Što domaćica mora znati o hrani?« govori o sastavnim dijelovima naših jela, o njihovoj hranjivosti, dakle kemija kućanstva, koja je veoma potrebna obrazovanoj domaćici.

Zadnji svezak »Domaćica u društvu« ističe centar našega doma — domaćicu, koja bi imala biti izvor sreće i zadovoljstva u obitelji. Njezino vladanje u društvu mjerilo je njezinog duha i njezine spreme.

Sva izdanja bit će ukusno opremljena i urešena lijepim slikama, koje će uvećati vrijednost tih knjiga. No najveća važnost im je u tome, što nije to nikakova teorija, već naš svakidanji život, racijonalno i sistematski udešen, koji će domaćica najvećim uspjehom provadjati.

Velika potreba stručnih domaćinskih knjiga najbolje se očitovala u tome, što je prvo i drugo izdanje posve rasprodano. Nastavak ovome trećem izdanju već je u štampi, a ostala tri sveska izaći će naredne godine.

Dnevni savjetnik i najbolji drug našim domaćicama jest »Moje kućanstvo«; knjiga posve nove vrsti, lijepo opremljena i puna stručnih podataka, koju je pomno sastavila i uredila gospođa Mira Vučetić.

Konačno imade domaćica jednu knjigu, u koju će koncentrirati sve svoje pismene domaćinske potrebe i koju će svakog dana otvoriti, da joj dade direktivu za njezin rad. Osobito će poslužiti »Moje kućanstvo« ženama u zvanju, koje će po njemu imati dnevni uvid u potrebe svog doma i prema tome upućivati pomoćnicu u kućanstvu.

»Kolo domaćica« predaje našim domaćicama sve knjige u nadi, da će im one biti pouzdan vodič u njihovom djelovanju.

Uvod

»Naš dom« zove se knjiga, koja će izaći u pet svezaka, a ima zadaću, da uputi domaćicu u što bolji i praktičniji način rada u njezinom domu. Ovu uputu treba danas domaćica više nego ikada, jer su mnogu poratne prilike stavile u takav položaj, da uz sav svoj teški poziv mora privredjivat i izvan kuće, da poveća dohodak svojoj obitelji. Uslijed toga treba da je domaćica još kud i kamo spretnija i bolje upućena u vodjenje kućanstva, nego što je trebala biti unatrag 50 godina, kad je kućanstvo bilo njezino jedino polje rada, kod kojega je bez uzrujavanja i žurbe mogla na vrijeme posvršavati svoj posao. Danas se od nje zahtjeva ne samo tehnička sprema, već još više valjana organizacija rada, potrebna razdioba vremena i racijonalna štednja novca, materijala i vremena.

Znajući dakle, da se od domaćice traži kud i kamo više nego prije, i da je nestalo domova, u kojima bi se kao negda osposobile djevojke za buduće domaćice, ponukalo me je, da djevojkama i mladim domaćicama dadem knjigu, u kojoj će naći ne samo ono, što su naše bakice učile naše majke, već sve ono, što od njih traži današnje teško doba, jer domaćica u mnogo slučajeva mora prije svega, da bude ne samo odgojiteljica, već i hraniteljica svoje djece.

U prvom dijelu ove knjige nastojala sam, da upoznam domaćicu prije svega sa njezinim dužnostima, sa temeljnim principima kod kuhanja, sa mjerom pojedine hrane za priugotavljanje raznih jela, sa kupovanjem živežnih namirnica i sa raznim receptima one hrane, koju si domaćica može prirediti svaki dan sa malo troška i gubitka vremena. U tom prvom dijelu govorim i o jednostavnom prostiranju stola, sastavljanju jednostavnog jestvenika, a izlučila sam sve ono, što domaćica može trebati samo u izvanrednim zgodama ili samo ona domaćica, koja raspolaže ogromnim svotama.

Do sada je izašlo nekoliko »Kuharica« na hrvatskom jeziku, no svaka od tih knjiga je zbirka brojnih recepata, počevši od najjednostavnijih do najfinijih, bez obzira na to, je li lako razumljiva mladoj

neiskusnoj domaćici, a pogotovu najširim slojevima, koji najviše trebaju uputu u priredjivanju jednostavne hrane.

Obično se »Kuharice« upotrebljavaju samo onda, kad valja da se priredi finije jelo (kolač, poslastica i dr.), a u priredbu jednostavnih jela upućuje se samo usmenom predajom, odnosno zornom obukom. No tko ne dodje u takvu priliku, da primi one najprimitivnije pojmove o kuhanju od svoje majke, kuharice ili koje druge osobe, ostane bespomoćan, jer pabirčiti po receptima bez temeljnih pojmova i praktične upute u kuhanju, nema koristi ni smisla. Pripremiti dobru juhu, tečno varivo i meso, te jednostavnu tjesteninu, mnogo je teže, nego li ispeći kakvu poslasticu, finu tortu, sitne kolačiće i t. d. Za ono prvo je, pored recepta i praktične upute, potrebna još i izvježbanost svih pet ćutila, ako hoće, da dade jelu ono nešto, što mi nazivljemo »tečnost«, a za ono drugo dostaje recept i točnost, da se odredjeni materijal izmiješa.

Kad bi mlada neiskusna domaćica ovako mislila, ne bi pabirčila po »Kuharici«, da prokuša koje fino jelo, niti bi tražila priliku u školi ili hotelu, da nauči nešto izvanredna, već bi nastojala, da se usavrši u jednostavnom kuhanju, koje se udomilo u svakoj kući ne samo zato, što je najzdravije, već i stoga, što je s materijalne strane nemoguće, da se dnevno priredjuju fine, dakle skupe jestvine. Znamo iz iskustva, da je baš ta jednostavna hrana često ona »ranjava peta« naših domaćica, i da takva neupućena domaćica nanosi svome kućanstvu dnevno materijalnu štetu, a kod ukućana budi neraspoloženje i zlovolju.

Držim, da će zato svaka domaćica radosno pozdraviti ovakvu vrstu »Kuharice«, koja ne će sadržavati samo recepte jednostavne hrane, već će joj dati sve praktične upute kod priredjivanja jela i upozoriti je na sve one malenkosti, koje su neophodno potrebne, da jelo postane tečno i ukusno.

Ova će knjiga dakle moći poslužiti svakoj neiskusnoj domaćici i svakoj služavci, koja ima volju, da se u svojem zvanju usavrši, a napakon i našoj kućanici-seljakinji, koja ima svega u izobilju, ali ne zna baš nikako upotrijebiti.

Gradjanskoj domaćici dat će ova knjiga uputu, kako će što jeftinije i ukusnije prirediti hranu, koju od nje traže dnevno ukućani, a seljačka domaćica će osim toga upoznati, što sve ona može učiniti od mlijeka, sira, jaja, maslaca, peradi i povrća, što joj sve daje njezino gospodarstvo, i uvidjet će potrebu i korist od ovakvog tečnog i raznolikog priredjivanja hrane.

Prvi dio »Domaćica u kuhinji« doživio je u kratko vrijeme

treće izdanje, što je znak, da su se njime koristile mnoge domaćice i da ju nisu otvorile samo onda, kad su trebale koji »fini recept«, već se s njome tako povezale, da su je trebale svaki dan, da im bude vodilica sve dotle, dok ne postane vješta i iskusna kuharica.

Kako ovako iskusna i vješta domaćica može doći u priliku, da mora prirediti objed ili večeru za svečane zgode, to ću savjete za te prilike i recepte za priredbu finih jela sabrati u posebnoj knjižici, koju će domaćica trebati samo od zgode do zgode, i ne će biti u neprilici, kad bude morala podvoriti i najotmjenije goste.

Osim toga uputit će ova knjiga domaćicu u priredjivanju bolesničke hrane, vegetarijanske hrane i ukuhavanje voća i povrća.

Općenite upute neiskusnoj domaćici

Nije se samo jednoj domaćici dogodilo, da je uz veliku volju i nastojanje skuhala netečnu hranu; da je skuhala ili premalo ili previše jela; da je materijal preskupo platila ili da je, štedeći na novcu, kupila lošu robu, koja nesamo da nije bila izdašna, već je bila uzrokom, da jelo nije bilo onako tečno, kako bi bilo, da je kod izbora materijala postupala ispravno. Pa kad ovakvo neznanje ne bi imalo drugih posljedica osim onog časovitog neraspoloženja ukućana, kad jelo ne prija, onda bi se to još nekako dalo podnesti. Ali ako to potraje dulje vremena, onda ukućani izgube ustrpljenje, i od časovitog neraspoloženja nastane trajno nezadovoljstvo, pa ako se još k tome dogadja, da žena već oko 20. u mjesecu ne raspolaže više ni parom, jer nije znala racionalno gospodariti s materijalom i novcima, onda dodje i do najgorega.

Predmijevajući, da svaka žena prije stupanja u brak znade dobro, s kolikim dohotkom njezin muž raspolaže, ne može se nikako opravdati njezino kasnije nezadovoljstvo, ili pak njezin zahtjev, da joj na 20. u mjesecu dade opet novaca, pošto s onom svotom, koju je na prvoga dobila, nije znala raspolagati.

Nekoji zaljubljeni muž postaje pomalo zdvojan, jer ne zna, kuda da se okrene, da te velike svote priskrbi, drugi, koji baš nije tako zaljubljen, vidjevši, da ovako dalje ne ide, predložit će, da se razidju, a treći, koji ima praktičnoga smisla za život, uzet će sam stvar u ruke, raspolagat će sam i ne će dati novac u ruke ženi, a to je onda za ženu najveće poniženje. Na taj način gubi žena samostalnost, za kojom je čeznula, i postaje nezadovoljna. Onaj pak muž, koji u svojoj ženi upozna vrijednu, razboritu i štedljivu domaćicu, daje joj vrlo rado potpunu slobodu u njenom radu i djelovanju, pače je sretan, jer se bezbrižnije može posvetiti svome zvanju i napretku.

Kad bi danas svaka žena pomišljala na to i pripravila se za svoj poziv, ne bi se u braku nikada osjećala robom, postajala bi sve samostalnija i rastao bi u njoj ponos, jer bi si bila svijesna, da je baš ona mnogo pridonijela napretku i zadovoljstvu svoje obitelji.

Prva je dakle stvar, da žena uvidi potrebu i važnost svojega osposobljenja za domaćicu, a onda sno sigurni, da ne će samo rado primati savjete i upute drugih, već da će upravo tražiti i gutati knjigu, u kojoj bi sve ove upute mogla naći.

Da ne duljim, reći ću, da žena još prije udaje, čim upozna svotu, koja će joj stajati u braku na raspoloženje, mora nesamo napraviti neki raspored odnosno proračun, već si mora prema tomu znati stvoriti sliku svoga života, koji joj ovaj dohodak može pružiti, a onda razmsliti, hoće li se sa zadovoljstvom u tom snaći i odreći onih nemogućih zahtjeva, koje bi joj moguće pružao njezin dom ili njezino samostalno zaradjivanje.

Kad u tom pogledu bude na čistu i ako sa zadovoljstvom stupa u brak, bit će joj svaka, i ona najmanja stavka dovoljna, jer ne će pomišljati i težiti za onim, što joj muževljev dohodak ne može pružiti.

Kod rasporedbe svoga dohotka ne će uočiti samo potrebu za jelo ili samo potrebu za odijelo, za zabavu, već ne će zaboraviti na rasvjetu, loženje, event. poslugu, ostale kućne izdatke kao liječnika, i napokon makar i najmanju svotu za prištednju u slučaju oboljenja ili kakvih drugih nepredvidivih izdataka.

Nije mi sada do toga, da obradim svaku pojedinu stavku, koja mora biti predvidjena u proračunu svakog kućanstva, nego ću samo svratiti pažnju onoj jednoj od najvažnijih, a to je stavka za hranu.

Od sveukupnog dohotka, bilo muževog ili zajedničkog, računat ćemo 36% za hranu, a to znači, da moramo najmanje jednu trećinu dohotka odrediti za jelo, ako hoćemo, da nam obitelj uspijeva i da bude u njoj zadovoljstva. Ta svota dakle ne će biti kod sviju jednaka, jer će se u obiteljima s većim dohotkom moći finije kuhati nego li u onima s manjim dohotkom. Od domaćice dakle ovisi, da od ove odredjene svote pruži ukućanima dobru, zasitnu, zdravu i tečnu hranu, a prema visini svote može ju popuniti pečenjem, tjesteninom i drugim pridodacima.

Recimo, da domaćica raspolaže svotom od 3000.— Din, onda si mora odrediti za hranu Din. 1080.—, jer ta svota odgovara onim 36%, a ostalo će se upotrijebiti za tolike druge potrebe, koje obitelj osim hrane još treba.

Kad bi domaćica imala još jedamput tako veliki dohodak t. j.

Din 6000.— mjesečno, imala bi za hranu Din 2160.—, a ima li cijelu raspoloživu svotu samo Din 1500.—, otpada joj na hranu samo Din 540.— bez obzira, kolika je obitelj. — Ova će se svota učiniti mnogima premalena i pitat će se, kako se može i pomisliti, da se s njom izadje? A ipak se može i mora, i imade više ljudi, koji raspolažu malim sredstvima, nego li onih, kojima dohoci idu u hiljade.

U jednom i drugom slučaju zahtijeva se racionalno gospodarstvo. Da je ovo sa većom raspoloživom svotom skopčano sa mnogo manje briga, samo je sobom razumljivo. Ali da nema racionalnog gospodarstva bez računa i proračuna, to moramo osobito jako naglasiti.

Da bude domaćici posve jasno, u čemu sastoji to racionalno postupanje sa dohotkom, koji joj je odredjen za hranu, uzet ćemo svotu, koju smo malo prije spomenuli, naime 36% od sveukupnog mjesečnog dohotka od Din 3000.— dakle 1080.— Din.

Prije nego li domaćica izda i jednu paru, mora biti na čistu, koliko obroka dnevno dopušta njezin dohodak (to ovisi svakako o broju ukućana), a računati mora s time, da jedan obrok t. j. o podne mora biti najobilniji, dok su jutarnji i večernji slabiji. Dakle za naš glavni obrok, koji nazivljemo objed, računat će domaćica 60% od odredjene svote (1080 Din), što bi u našem slučaju bila svota od 648 Din, a svota od 432 Din ostala bi joj za ostale obroke tj. za zajutrak i večeru. Da bude u svojem gospodarstvu još racionalnija, opredijelit će točnije svotu od 432 Din, pa će prema broju ukućana odrediti potrebu mlijeka, kave, šećera i kruha, što treba za zajutrak, izračunat će to u novac i odbiti od 432 Din. Dobiveni ostatak bit će ona svota, s kojom domaćica raspolaže za večeru. Ovako raspoređene mjesečne svote razdijelit će sa brojem dana u mjesecu, pa će onda znati točno, kojom svotom raspolaže dnevno za objed, večeru i zajutrak i prema tome će udesiti svoje jestvenike.

Obazirući se na svotu ne će zaboraviti domaćica, da uoči broj ukućana, njihovu dobu života i njihovo zaposlenje. Djeci i starcima, ljudima u naponu snage, pa mladeži u razvitku, svima valja dati odgovarajuću hranu nesamo po hranivoj vrijednosti, već i po probavljivosti, količini i zasitnosti. Maloj djeci i starcima dat ćemo lako probavnu hranu, i to djeci treba dati više one, koja je potrebna za njihov rast i napredak, a starcima one, koja daje više tjelesne topline. Mladeži valja dati obilno zasitnih hranjivih jela, a ljudima srednjih godina treba hranu diferencirati prema njihovom radu. Duševni radnik, budući obavlja svoj posao većinom sjedeći u za-

tvorenim prostorijama, mora dobiti lakšu hranu, dok će jednako star manuelni radnik ilo poljodjelac trebati zasitljivu, dakle teže probavnu hranu.

Imajući sve to na umu sastavit će domaćica jestvenik, koji će odgovarati potrebama ukućana. A da bude znala, hoće li odgovarati svoti, koja joj stoji na raspolaganje, morat će si u glavnom sastaviti proračun.

Sastaviti proračun znači odrediti točnu količinu materijala za dotični jestvenik i izračunati odgovarajuću svotu. Prekorači li domaćica koji dan proračun, mora nastojati, da drugi i slijedeće dane toliko prištedi, jer će samo na taj način sa odredjenom svotom izaći do konca mjeseca.

Za odredjivanje količine hrane poslužit će joj kao temelj recepti ove »Kuharice«, koji su sastavljeni za četiri osobe, pa će prema broju članova i prilika u obitelji povisiti ili sniziti naznačenu količinu.

Uzmemo li kao temelj količine hrane za četiri osobe kod kompletnog objeda, koji se sastoji od juhe, mesa, variva i tjestenine, kao što je to u ovoj knjizi, onda ćemo kod povišenja količine u istim prilikama uočiti, da kod većeg broja uživača pada razmjerno količina hrane. Da me svatko bolje razumije, razjasnit ću to na primjeru. Recimo, da za neko varivo treba 4 dkg masti za 4 osobe, onda će za 6 osoba trebati dodati još samo 1 dkg, a za 12 osoba daljnja 2 dkg masti. Dakle — u tom se slučaju ne računa dvostruko i t. d., već se kvantum masti, što je veći broj ljudi, razmjerno smanjuje.

Točnu količinu pojedine hrane prema odredjenom jestveniku i broju ukućana moći će domaćica tek onda ustanoviti, kad upozna svoje ukućane t. j. kada sazna, koju količinu hrane treba koji organizam, ili kad bude znala, koliko jela za jedan obrok mora pružiti ukućanima. Napokon mora računati i s tim, kako koje jelo prija ukućanima, jer ono, što više vole, priredit će im u većoj količini, no odgojiti ih valja tako, da svi jedu sve.

To bi evo bile glavne upute gradjanskoj domaćici t. j. onoj, koja mora da živi od mjesečne plaće, a prisiljena je, da sve živežne namirnice kupuje na trgu i dućanu. Domaćica, koja živi na selu, ima komadić vrta, a možda i malo gospodarstvo, ima u tom pogledu mnogo lakši položaj. Ona će si uz ustrajan i požrtvovan rad zajedno sa svojim ukućanima privrijediti na domu većinu živežnih namirnica, pa će samo nastojati, da s njima dobro raspolaže i da

si još po mogućnosti uredi tako, da barem mali dio živežnih namirnica unovči, pa da može tim utrškom namiriti ostale potrebe njezinoga kućanstva. — I kod izbora hrane njoj je lakše, jer se na selu većinom svi ukućani bave tjelesnim radom, pa će svi moći uživati istu hranu, a ako nema sitne djece i bolesnika, bit će joj lagan posao. Služeći se i ona ovom »Kuharicom« računat će s onim, što joj daje njezino gospodarstvo, pa će od istoga materijala moći prirediti razna tečna jela, ako se bude točno držala upute.

Kako i u našim služavkama gledam buduće domaćice, to su ovi reci namijenjeni i njima, no dok su u svojoj službi one su u najzgodnijem položaju, jer imaju prilike, da se praktično pripravljaju za svoj poziv. Čitajući ovu knjigu možda ne će u taj čas ni pomišljati, da će danas sutra i one to trebati, ali će se stalno sjetiti svojih gospodarica, pa ako su dosad mislile, da njihove gospodarice žive bezbrižno, upoznat će sada, da svaka nosi veliku odgovornost, da ima veliku brigu za svoju obitelj, i da joj nije na čemu zavidjati. Većina bi služavki morala biti danas u najsretnijem položaju, jer imaju prilike, da se praktično osposobe za domaćice, a da ne plaćaju školarine, već dobivaju pače nagradu i za ono, što svojoj gospodarici uslijed nerazumijevanja pokvare te prouzroče tako materijalnu štetu. Iznimke su one služavke, koje su u svojem zvanju tako sposobne, da su posve samostalne radnice, ali tih je vrlo malo.

Kad bude svaka domaćica — i ona u gradu i ona na selu — ovako shvatila svoj idealni poziv, uvjereni smo, da će nastojati, da se ne ogriješi o nijednu od onih deset glavnih dužnosti, koje mora svaka savjesno i točno izvršivati. Da si mlada i neiskusna domaćica može ove dužnosti češće dozvati u pamet — evo ih:

1. Nastoj dobro upoznati sve dužnosti, koje od tebe traži tvoj poziv, jer ćeš ih samo onda moći i izvršivati.

2. Uvijek dobro promisli sve prije, nego li učiniš, pa se ni za jedno tvoje djelo ne ćeš poslije kajati.

3. Pomaži svoga muža u radu, jer se samo sjedinjenim silama dolazi do uspjeha.

4. Provodi štednju i na sitnicama, jer ćeš samo onda osjetiti blagodat one narodne: zrno do zrna — pogača, kamen do kamena — palača.

5. Rasporedi si dohodak, živi po proračunu, pa se u tom radu što češće sama kontroliraj.

6. Brini se za dobru i zdravu hranu svojih ukućana, jer je to prvi uvjet zadovoljstva u obitelji.

7. Provadjaj uzoran red i veliku čistoću u svojem kućarstvu, jer to pomaže zdravlju tvojih ukućana.

8. Svaku poderanu stvar okrpaj i obuci je s ponosom i ne zaboravi na onu narodnu: krpež kuću drži!

9. Brini se za odijelo i ostale potrebe ukućana, no ne kupuj ono što ne treba, jer ćeš poslije prodavati ono, što ti nužno treba.

10. Brini se za valjani odgoj svoje djece, i ne zaboravljaj, da su oni odraz ili slika tebe i tvojega djelovanja.

U kuhanju uopće

Mnogim životnim užicima, za kojima čeznemo, pretpostavljamo — osobito muškarci — uživanje dobre i tečne hrane. Ni zamisliti si ne možemo, koliko baš to upliva na raspoloženje muškarca, pa svaka žena pametno čini, ako s tom slabošću računa. Velimo »slabošću«, ali zapravo to ne bi smjeli tako zvati, jer ako se čovjek može nasladjivati gledajući nešto lijepoga, slušajući jednu lijepu melodiju, udišući fine mirise raznoga cvijeća, zašto da se i okusom ne nasladjuje i da ne uživa u tečnoj i dobroj hrani?

Žena dakle ne samo da treba s tim da računa, već bi joj moralo i čuvstvo diktirati, da svome mužu rado čini ono, što zna, da mu prija, jer samo onda može očekivati i tražiti od njega, da bude prema njoj uvidjavan, obziran i dobar. Ovo ženino nastojanje imat će još tu dobru stranu, da joj muž ne će odlaziti u gostionicu, jer će naći u domu potpuno zadovoljstvo. — Kad dakle žena znade, da svoga muža može najviše zadovoljiti priredjivanjem tečne i dobre hrane, posvetit će tomu najveću brigu, i radit će to s ljubavlju i veseljem.

Dobro kuhati je umjetnost, koja svakoj ženi služi na čast i koju muškarac visoko cijeni. No dobro se kuhati ne može naučiti, ako se u »Kuharici« samo nešto pročita, odredjeni materijal se izmiješa i t. d., već se za kuhanje zahtijeva jedna naročita spretnost, velika točnost i razumnost.

Spretnost može se steći samo marljivim vježbanjem. Točnost se prisvoji, ako se drži strogo odredbi bilo »Kuharice« ili koga drugoga, ne propustivši ništa, da se posao brže svrši. Razumno kuhati znači umjeti proračunati potrebnu količinu hrane prema broju ukućana, znati izmjenjivati i spajati hranu, a što je najvažnije, znati i s manjim sredstvima zadovoljiti svoje ukućane. A da domaćica nauči razumno kuhati, valja da dobro upozna svaku hranu i da znade njezinu hranjivu vrijednost. Mora nadalje znati, da razlikuje

dobru hranu od neuporabive, mora znati u koje se doba daje koja hrana, te na koliko se načina može prirediti, da ne dosadi, pa napokon, koliko se računa na pojedinu osobu. — Kod pravljenja proračuna i biranja jestvenika moramo imati u prvom redu na umu raspoloživu svotu i broj ukućana. Kao vrlo dobar i najjeftiniji jestvenik za objed je svakako onaj, koji sastoji od govedske juhe, govedine i variva. Dodamo li govedskoj juhi tjesteninu kao pridodatak, povećat ćemo objedu hranjivu vrijednost, a da cijena ne će biti mnogo viša. Domaćica, koja ima samo pojma o kuhanju, znat će na prvi pogled, da je ovakav jestvenik najjeftiniji, jer za nj treba najmanje masti, koja je obično najskuplji pridodatak. Dopuštaju li prilike, možemo jestvenik proširiti kakvim pečenjem ili bolje tjesteninom, jer je uživanje tjestenine zdravije od prevelikog uživanja mesa. — Za djecu je nesamo zdravlje, da ih priučavamo na jednostavnu hranu, već je i odgojno, da ih ne naučimo na izbirljivu hranu i da ih vježbamo u suzdržljivosti.

Za večeru dat ćemo nesamo djeci, već i odraslim manju količinu i lakše probavnu hranu, nego o podne.

O urednosti, čistoći i štedljivosti kod kuhanja

Glavni uvjeti dobroga kuhanja jesu: urednost, čistoća i štedljivost.

Urednost u prvom redu olakšava rad u kuhinji. Ako je svaka posuda i svaka stvar na odredjenom mjestu, znamo, gdje je možemo naći, i ne trebamo za traženje da gubimo vrijeme. Ako je ikako moguće, mora se posudje još za vrijeme kuhanja — čim ga više ne trebamo, odmah oprati i staviti na svoje mjesto. Otpaci, koje kod kuhanja dobijemo čišćenjem zelenja i povrća, sabiru se u za to odredjenu košaricu ili komad papira, pa se poslije spreme u odredjenu posudu. Nikada se ovi otpaci ne smiju vidjeti po stolu, klupi, stolcima, a pogotovu ne po podu, jer bi to nesamo odavalo neurednu domaćicu, već bi ju i sprečavalo u poslu. — Osim toga potrebno je, da domaćica pazi i na vrijeme kod priredjivanja pojedine hrane. Svako jelo mora se početi pripremati u drugo vrijeme, jer za priredbu jednog jela potrebno je možda samo pola sata ili još manje, a drugo iziskuje 2 do 3 sata vremena priredbe, pa se stoga mora rasporediti tako, da se sa jelom, koje traži najviše vremena, najprije počne.

Prava sestra urednosti jest čistoća, koja je najljepši ures kuhinje, a najveći ponos domaćice. Kad govorimo o čistoći kod kuhanja, tad u prvom redu mislimo na čistoću posudja, stolova, stolica i svih stvari, odnosno svakoga kuta u kuhinji. — Poslije dnevnog temeljitog čišćenja sudja valja pod u kuhinji pomesti i oprati, i osobitu pažnju posvetiti tomu, da otpadke od jela ne ostavljamo u kuhinji, jer su oni najbolji vabac za žohare. Da se sudje ne praši, valja ga poklopiti, no prije svake uporabe unatoč toga obrisati.

Za mlijeko treba imati posebno sudje, koje nikad ne smijemo upotrijebiti za drugu hranu. Isto tako daske, kuhače i noževe moramo dijeliti u one, koji služe za priugotavljanje slanih i mesnih jela, i one, koji nam služe za tjestenine i kolače. Bilo bi vrlo loše, kad bismo daske i noževe, koji se upotrebljavaju za rezanje luka, upotrijebili i kod priredbe tjestenine, jer se onaj miris od luka vrlo lako prenese, pa bi tjestenina imala neugodan tek.

Meso, kao i uopće svaku hranu, valja prije upotrebe dobro oprati. Kod pranja mesa moramo upamtiti, da ga nikada ne smijemo ostaviti dulje vremena u vodi, već ga valja brzo oprati. Suho meso peremo u vrućoj vodi s malom krpicom, da svu nečistoću lakše odstranimo. Kod čišćenja povrća i salate treba da smo vrlo oprezni, jer se izmedju listova lako zadrži koja gusjenica. Da se to ne dogodi, dobro je, da se povrće umoči u slanu vodu, pa će gusjenica, koja nam je eventualno ostala, izaći na površinu.

Kuhinjske krpe moraju biti uvijek čiste, pa ih valja često mijenjati. No u prvom redu treba znati čuvati krpe. Razumije se samo sobom, da moramo imati posebnu krpu za čaše, posebnu za tanjure i posebnu za lonce itd. Pošto je potrebno, da si u kuhinji peremo svaki čas ruke, moramo ondje imati i ručnik za brisanje ruku.

Napokon moramo naglasiti, da osobe, koje su zaposlene kod priredjivanja hrane, moraju osobito paziti na svoju osobnu čistoću. Glave treba da su povezane rupcem, pred sobom treba da imadu pregače, a i inače moraju biti uredno odjevene. Ukusno je i praktično, da su rupci i pregače od bijeloga platna, jer se najlakše i najbolje peru. Osobe, koje kuhaju, nikada si ne smiju zabadati u odijelo igle ili gumbašnice, jer bi se lako moglo dogoditi, da padnu u jelo.

Treći, isto tako važan zahtjev kod kuhanja, je štednja. — U pogledu potroška živežnih namirnica postupat će domaćica, kako je u općenitoj uputi spomenuto. U prvom će redu ustanoviti prema svojemu dohotku svotu, koju smije potrošiti za hranu, odnosno točno za objed, večeru i za male obroke dnevno, pa će prema tome slagati jestvenike i nastojati, da tu odredjenu svotu ne prekorači. Računati, unaprijed računati, glavni je savjet, koji možemo dati svakoj domaćici, jer samo na taj način može postići napredak svoga gospodarstva. Kod kuhanja ne štedi se samo na novcu, već valja štediti i na materijalu n. pr. kod čišćenja krumpira, povrća, voća itd. Krumpir, repu, rotkvu, jabuke i dr. valja guliti tanko, a kod zelja, kelja, salate i dr. ne valja zabacivati dobre i zdrave listove i t. d. U malim količinama tu štetu toliko ne opažamo, ali u većim kućanstvima znade to biti vrlo osjetljivo. Uzmimo za primjer rastrošno gulenje krumpira. Bacimo li dnevno od jednog kg krumpira samo 5 dkg, bit će to u mjesec dana 1½ kg, a u većem kućanstvu, gdje ga poprečno troše na dan 10 kg — bacamo na mjesec 15 kg. Ovakvih bi se primjera moglo vrlo mnogo nabrojiti, pa će svaka domaćica brižno paziti na sve ove na oko sitnice, jer će samo tako moći uspijevati.

Mnoga domaćica misli, ako stavi od pojedinog materijala obilno u hranu, da će tim jelo dobiti na valjanosti i tečnosti. Nije tako. Ako je jelo premasno ili preslatko, ako je u njemu više vrhnja ili kojega drugog prirodatka, nego što treba, jelo nesamo što nije ništa na tečnosti i dobroti dobilo, već je naprotiv izgubilo, a k tome je utrošeno više za nj, no što je trebalo.

Da neiskusna domaćica ne troši ni premalo ni previše materijala, dobro je, da u početku, dok si iskustvom ne steče praksu, važe svaku stvar prije upotrebe. Na prvi mah i u početku činit će joj se to možda nezgodno, no kad uvidi, koliko koristi ima od toga, činit će to rado, i ne će joj biti žao vremena ni truda. Domaćica, koja štedi i vrijeme kod kuhanja, priredit će si prije kuhanja sav materijal, što joj je za cio ručak potreban, pa će redom nesmetano raditi, a da ne će izgubiti ni časka vremena s onim postepenim naknadnm donašanjem potrebnih stvari. Pogotovu joj se ne smije dogoditi, da za vrijeme rada u kuhinji opazi, da nema ovog ili onog kod kuće, i da ili mora sama, ili da šalje služavku po nekoliko puta nepotrebno u dućan. — Većinu živežnih namirnica treba da valjana knadnim donašanjem potrebnih stvari. Pogotovu joj se ne smije baš tako, kao što vodi račun o novcu, koji svaki dan izdaje. Količinu svih namirnica nabavit će prema broju osoba, a vodeći točno račun o dnevnom izdatku ovih namirnica, moći će taj kvantum drugi mjesec još točnije ustanoviti. Pod neophodno potrebnom zalihom razumijevamo: mast, brašno, sol, šećer, kavu, čaj, rižu, ocat, ulje, krupicu, papar, papriku, kumin, a u imućnijim prilikama dopunja se ta zaliha i drugim živežnim namirnicama kao bademom, čokoladom i t. d. U gradovima nije potrebno, da si ove živežne namirnice nabavljamo u većim količinama, no što znamo, da ćemo u mjesec dana potrošiti. — Mast ćemo si svakako kod kuće sami topiti, jer ćemo tako dobiti nesamo bolju mast po kvaliteti, već i izdašniju, a k tome ćemo imati čvarke, koje možemo upotrijebiti ili za začin ili kako drukčije. Želimo li si spremiti masti za čitavu godinu, kao što to mnogi rade, učinit ćemo to izmedju Martinja i Svijećnice, jer su onda svinje najmasnije i najbolje.

Imamo li veću zaliha brašna, moramo ga držati na suhomu mjestu i češće ga promiješati, da nam se ne pokvari.

U većim kućanstvima, gdje se mlijeko kupuje u većoj količini, može se uvijek prištediti malo slatkog ili kiselog vrhnja.

Jaja neka ne kupuje domaćica u većoj količini, osobito ne od

veljače do kolovoza, a želi li za zimu spremiti, jer su u zimi skuplja, neka to čini izmedju Velike i Male Gospe, kako to veli naš narod.

Govoreći ovako općenito o štednji kod kuhanja, moramo se svratiti još na neke pojedinosti, na koje treba štedljiva domaćica da misli:

1. Kod odredjivanja jestvenika ne smije se zaboraviti na ostatke hrane od predjašnjega obroka, jer se mnoge stvari mogu preudesiti u drugu opet vrlo tečnu i zdravu hranu. Ne može li se prigotoviti drukčije, a ono ju valja ponovo prekuhati i učiniti ju tako neškodljivom. Pregrijane ne valja jesti samo krumpir i gljive.

2. Kosti od pečenja možemo spremiti u zatvoreni lonac i ponovo ih prekuhati, da povećamo jakost faličnim juhama.

3. Kod mlijeka moramo paziti, da upotrijebimo uvijek najprije ono, što je starije, a da ga ljeti sačuvamo, da se ne pokvari, doda mu se malo sode bicarbone.

4. Ako kojemu jelu moramo dodati ocat, vino, limun, možemo potrošak smanjiti tako, ako te stvari ne dodamo prerano, jer se duljim kuhanjem ishlape, pa se prije no što hrana ide na stol, moraju ponovno dodati.

5. Kod jaja se nikada ne smije zaboraviti na preostale žutanjke ili bjelanjke, već ih valja upotrijebiti odmah slijedeći dan. Više puta se može kvantum jaja povećati mlijekom ili vodom, a u pojedina jela treba staviti samo toliko, koliko je neophodno potrebno.

6. Masti, masla i maslaca dodaj samo toliko, koliko je dovoljno, da jelo bude tečno. Premasno jelo nema pravoga ukusa, a može i da naškodi zdravlju. Često uzmu domaćice za juhu toliko masti i brašna za zafrig, da ne dobiju juhu već neku kašu, koja nikomu ne može prijati.

7. Čuvajmo sudje i posudje od pada, da se ne razbije i da ne ispuca i ne ispadne ocaklina. Oštećeno sudje dajmo odmah popraviti, jer zapuštanjem postat će ili posve neuporabivo, ili će popravak biti odviše skup.

Nauči li domaćica kod kuhanja na štednju i svoju služavku, moći će je ostaviti i samu u kuhinji bez bojazni, da će joj potrošiti previše materijala ili joj prouzročiti drugu štetu. Kakvu pak korist ima služavka, koja se nauči ovako štediti, sigurno će svaka uvidjeti.

Ovakav razborit postupak kod kuhanja donijet će nam lijepe rezultate, jer ćemo uštediti i u novcu i u vremenu, u kuću ćemo uvesti red i točnost, a sve će donijeti za posljedak sretan i zadovoljan obiteljski život.

Kako se mogu upotrebiti ostaci jela?

Iskusna domaćica znat će unaprijed odrediti točnu količinu hrane za pojedini obrok svojim članovima obitelji tako, da joj ne će biti nikada hrane premalo, a ni previše.

No i iskusnoj domaćici može se koji put dogoditi, da joj uslijed neraspoloženja kojega člana od pojedine hrane nešto ostane.

Tim ostacima mora domaćica uvijek računati kod sastavljanja jestvenika.

Nekoju hranu kao primjerice kiselo zelje može samo nanovo prokuhati, no mnogo je zgodnije, ako domaćica znade ostatke upotrijebiti tako, da od njih učini posve novo jelo.

Važno je da sve ostatke sprema do upotrebe na hladno mjesto. Domaćica mora znati, da prigrijana hrana gubi mnogo od hranjive vrijednosti, jer se predugim kuhanjem ubijaju vitamini, a osim toga prigrijana hrana nikako ne draži tek, što je kod uzimanja hrane od velike važnosti.

Ostane li čiste govedske juhe najzgodnije će je upotrijebiti domaćica, ako s njome dolije varivo ili drugu kakovu faličnu juhu. Ostane li falične juhe promijenit će ju domaćica novim pridodacima. Ostane li pirjane riže može ju domaćica upotrijebiti kao pridodatak u juhu ili će od njih napraviti hrustade od riže, krokete, ili će ju upotrijebiti za nadjev u papriku, rajčicu, korabicu itd.

Preostali špinat upotrijebit će domaćica za punjene palačinke.

Pire od krumpira može se takodjer upotrijebiti za krokete.

Ostatke od mesa možemo upotrijebiti za mesne pudinge, paštete, pite, za rezance s mesom. Kuhanu govedinu možemo propirjati na luku, učiniti od nje jaku juhu ili ju kosanu propirjati i izmiješati sa rezancima.

Ostane li variva moramo ga doliti svježom vodom i dobro ga još prokuhati.

Tijesto od savijače, što ostane, kad se odrežu okrajci, upo-

trijebit će domaćica za trgance, ili će ispeći mlince, ili će odmah umijesiti ponovno tijesto za savijaču.

Ostatke od biskvita, koji su se malo posušili, može domaćica upotrijebiti za punč tortu, Malakof puding, francuskog ježa itd.

Ako ostane rezanaca mogu se oni izmiješati kosanom šunkom ili suhim mesom, jajem, pa se od toga učini dobar nabujak.

Umije li domaćica na ovaj način upotrijebiti ostatke jela ne samo da će raditi po principu štednje, već će zadovoljiti svim zahtjevima dobrog i zdravog hranjenja.

Na što treba paziti kod kupovanja živežnih namirnica?

Kako dobar ukus pojedinog jela ovisi i o dobrom izboru živežnih namirnica, to ćemo po mogućnosti navesti sve ono, na što se mora paziti kod kupovanja hrane. Počet ćemo sa hranom, koju domaćica kupuje dnevno n a t r g u.

Dobar m a s l a c treba da je jednake svijetložute boje, a kod pritiska ne smije izlaziti mnogo vode, odnosno maslenog mlijeka. Domaćica ne smije kod kupovanja propustiti, da ne kuša maslac, jer će se tako najsigurnije osvjedočiti, je li svjež ili nije. Ako se u ustima lako topi i ako je blagog i slatkastog okusa, tad je maslac svjež, a ima li slani ili gorki okus nakon što ga progutamo, nije više svjež i ne može se kao takav uživati, već se može upotrijebiti samo u tjestenini. Da dobije na težini, dodaju mu seljaci soli, brašna, krumpira, bojadišu ga šafranom ili umijese u nj bjelanjak, samo da mu izgled bude svježiji. Previše osoljeni maslac je nejednake boje, prugast i slan. Maslac, u kojem ima sode ili brašna, prilično je suh i ima gorak okus. Ima li u maslacu loja, osjeća se to po neugodnom mirisu. Umjetno bojadisan maslac raspoznat ćemo, ako ga stavimo u vodu, ili još bolje, ako ga u vodi zgnječimo. Voda postane bojadisana, što kod naravnog maslaca nije nikada. U manjim mjestima najbolje je kupovati kod ljudi, koje poznamo, da su uredni i čisti.

Ovo isto vrijedi i za domaći sir, koji je samo onda dobar, ako je mastan i bijel, ako nema žućkastu koru i gorak okus. Ako već ima po sebi zelene pjege, može da bude i po zdravlje štetan.

Kod kupovanja j a j a moramo paziti, da ne štedimo na taj način, samo da ih dobijemo jeftino, jer samo svježa jaja imadu dobar tek i dobra su za priredjivanje tjestenina. Jaja, koja su bila u vapnu, imadu voden bjelanjak, koji nije dobar za snijeg. Ovakva ćemo jaja poznati po bijeloj hrapavoj ljuski. Svježa su jaja teška, te u

vodi potonu, dok stara jaja plivaju. Okrenemo li jaje prema svijetlu, mora biti čisto bez pjega, onda je svježe.

Kupujemo li grah, izabrat ćemo bijeli sitni i okrugljasti grah ili pak šareni nazvan trešnjevac. Ako grah nije star, skuhat će se brzo, a da to pospješimo, dobro je uzeti mekanu vodu. Nemamo li kišnice, onda treba da dodamo malo sode bikarbone.

Prije no što nabavimo veći kvantum krumpira, moramo ga iskušati. Krumpir s hrapavom kožom više je brašnast od onoga sa glatkom kožicom, i ne treba dugo vremena, da se raspukne. Odrežemo li sirovog krumpira tanku krišku, pa gledamo u nju prama svijetlu, ne smije biti previše proziran. Smrznuti krumpir je teško probavan, te zbog kiselog vrenja, koje u njemu nastupa, i škodljiv. Slatkastog je okusa.

Dobar kelj mora imati žućkasto ili svijetlo zeleno lišće, složeno gusto u čvrstu glavicu, i s tankim rebrima. Kelj sa gnjilim lišćem izvana nije dobar, kao ni onaj smrznuti, koji se pozna po bijeložutim vodenim listovima.

Kad kupujemo mrkvu za varivo ili za pridodatak juhi, tad možemo uzeti ili crvenu ili žutu, ali ako nam treba za nakit ili ju želimo spremiti u boce za zimu, tad ćemo uzeti samo crvenu.

Od celera uzet ćemo korijenje srednje veličine, koje je više glatko i nema mnogo izraslina.

Korabica modrikaste boje obično je bolja od one zelenkaste, no morala bi biti jednako dobra, jer vrsnoća ovisi samo o kultiviranju. Dobra korabica mora biti sočna, a ne tvrda i žilava. Bolja je okruglasta, nego dugoljasta.

Dobar hren mora imati vretenast debeo korijen, ne smije biti uveo i sa puno izraslina.

Šparga treba da je prst debela i kratka. Ne smije biti žućkasta i uvela.

Cvjetača treba da je bijela, gusta i glatka. Cvijet sa crnim točkicama ili žut nije dobar, jer je tvrd i žilav.

Lišće od špinata, što je manje i svijetlije zelene boje, tim je bolje. Lišće naborano i na krajevima žuto — ne vrijedi. — Isto to vrijedi i za mangold, od kojega dobijemo takodjer dobro varivo, a bijele drške priredjujemo i jedemo kao špargu.

Lišće od rabarbare isto se upotrebljava za varivo kao špinat, a debele se peteljke mogu upotrijebiti za savijaču, koju je teško razlikovati od jabučne savijače.

Najbolja vrst špinata je novozelandska, koja raste na nešto višoj biljci, a ima nježno i sočno lišće.

Dobar zeleni pasulj pozna se po tome, ako se lako lomi i ako nema niti. Ima ga više vrsta, a najbolji je zeleni sa bijelo-crvenkastim zrnjem.

Kad kupujemo grašak, pazit ćemo, da je ljuska svježe zelena, i zrnje dobro razvijeno.

Artičoka imamo dvije vrste: crvene i zelene. Bolje su crvene, koje su za jelo onda dobre, kad su potpuno zrele, a to ćemo poznati po tome, ako su vršci žućkasti.

Patlidžani su obično ljubičaste boje, i prema tome, kako se kulitiviraju, mogu narasti i do 1 kg teški. Priredjuju se na više načina i serviraju se kao zakuska.

Dobar med mora biti gust, ali ipak bistar i svijetlo-žute boje. Tek mu je ugodan i blag, a ne smije biti oštrosladak i tamno smedj, ili možda brašnat. Često u nj miješaju brašna i sirupa, a to se lako pozna po tome, što je tad nejednake bijeložute boje.

Osobitu pažnju mora posvetiti domaćica kupovanju riba. Najbolje je kupiti žive ribe, a ako to nije moguće, onda bar takve, koje su nedavno ulovljene, a to ćemo poznati po tome, ako imadu tvrdo meso i crvene škrge. — Jegulja imade dvije vrste: riječne i morske. Ove zadnje su mnogo tečnije. Riječna jegulja je crnozelene boje, do 1 m duga i do 5 kg teška. Morska je sive boje sa bijelim mrljama, bude ido 3 m duga, a 5 do 20 kg teška.

Od slatkovodnih riba najbolje su pastrve (Forelle), koje se dobro poznaju po crvenim pjegama, a narastu obično do 1 kg teške.

Kod nas se na trgu najviše prodaju šarani, koji imadu široke plosnate ljuske, a najbolji su oni, koji su 3—4 kg teški.

Štuka je riba, koja dosegne težinu i od 20 kg, no najbolja je onda, kad je oko 3 kg teška. Male štuke imadu mnogo kosti.

Som je velika riba, koja ima bijelo lisnato meso. Najviše ju režemo na popečke i pržimo.

Najbolja riječna riba, koja dolazi na naš trg, jest smudj, samo ga moramo držati na ledu, da se kod kuhanja ne raspadne.

Od morskih riba su najpoznatije: lokarde (scombri), koje su najbolje u travnju i svibnju, te rujnu i listopadu. Najviše narastu do 40 cm.

Lubin (brancin) ima fino tečno meso, a najbolje je od mladog lubina u listopadu i studenom, no inače se dobije kroz cijelu godinu. Naraste i do 10 kg težak.

Izvrsna morska riba je z u b a t a c (dental); jedu se kroz cijelu godinu, no najbolji su u siječnju i veljači.

L o v r a t e (orade) su manje ribe, imaju izvrsno meso, a jedu se u zimskim mjesecima.

Kod nas se u korizmi mnogo prodaje b a k a l a r. To je na suncu sušena riba, a dobar je onaj, koji je kod ušiju proziran. Dok je svjež, zove se sledj.

Za »brodetto« je najbolja t u n i n a. To je naša najveća morska riba, ima crveno meso. Vrlo se brzo pokvari, no da se to ne dogodi, marinira se, i onda može i dulje vremena stajati.

Najjeftinije morske ribe jesu s a r d e l e, koje se na ulju frigaju.

Ž a b j i k r a c i jedu se od listopada do konca svibnja, i dobiju se na trgovima već očišćeni.

Hoćemo li kupiti gusku za šopanje, moramo uzeti mladu gusku, koju poznamo po svijetlo crvenom kljunu i slabijim nogama. Ne smijemo kupiti gusku sa sivim blijedim kljunom i mutnim očima.

Kupujemo li šopanu gusku, izabrat ćemo najveću i najmasniju, što poznamo po težini i po tome, kada prstom pritisnemo, onda ona udubina ostane od prsta dulje. Dobro šopana guska mora imati najmanje 5 do 6 kg, a dok je živa, poznamo joj težinu po tome, što ispod krila ima kao orah veliku naslagu masti. Ovo isto vrijedi i za patke.

Piliće dobre poznamo po težini i po količini mesa, što ga imaju na grudnoj kosti. Stare kokice i kokote poznamo već po veličini, onda po jakim nogama i ostrugama. Perje im se teško vadi, a meso im je tvrdo i žilavo.

Kad kupujemo zeca, najprije ćemo potražiti ranu, da vidimo, je li ustrijeljen, jer je samo od takvog meso tečno. Isto tako je meso tečnije od mladog, nego od starog zeca, a pozna se po tome, što je kod starog zeca koža skoro prirasla, a kod mladog, kad se uhvati šakom, nabora se, a uši mu se lako dadu razderati.

KUPOVANJE MESA.

Od velike je važnosti za domaćicu, da pozna pojedine komade mesa i da znade, pod kojim imenom ih mora kupiti za pojedino jelo.

Kod mesara kupujemo obično govedinu, teletinu i svinjetinu.

Teletina je najbolja od teleta, koje je 6 tjedana staro i dobro hranjeno, jer nema velike i teške kosti, a mlado i tečno meso. — Treba li domaćica meso za naravne ili bečke popečke, kupit ćemo od buta. Isto tako kupit će od buta meso za svako jelo, za koje

treba mnogo čistoga mesa (mekači). — Kad treba domaćica teletinu za pečenje u pećnici u cijelom komadu, kupit će takodjer meso od buta ili bubrežnjaka. — Teleći »kotleti« uzimaju se za pečenje. — Za »perkelt« dobro je meso od rebarca, a može se izmiješati i nešto mesa od lopatice. Teleće kosti ne ćemo nikada upotrijebiti za govedsku juhu, već ćemo od njih napraviti ragout, ili ćemo ih sa svinjskim kožicama upotrijebiti za aspik. Teleće noge možemo takodjer kuhati, a onda pržiti, pa dobijemo jedno dobro jelo. — Teleća plućica i jetra priredjuju se na razne načine većinom za večeru, zato kod kupovanja treba da je domaćica oprezna, jesu li svježa. Svježa se plućica i jetra poznaju po svježoj crvenoj boji, a kad su starija, potamne i pozelene.

Govedje meso prodaje se razdijeljeno na još više dijelova nego li teletina. U glavnom moramo znati, da je meso od stražnjega dijela govečeta bolje od onoga prednjega dijela. Od prednjeg dijela i od trbuha upotrebljava se meso većinom za gulaš i juhu, jer ima više kosti i masnije je.

Želi li domaćica za juhu više masno meso, tražit će kod mesara meso od prednjega dijela govečeta pod imenom: komad prsa, trbušnice, meso od vrata (Federspitz). Hoćemo li više suhu govedinu, uzet će je od stražnjega dijela t. j. od buta ili varke.

But se dijeli opet u više komada. Nutarnji dio upotrebljava se za popečke, jer je najmekaniji, a dobije se u mesnici pod imenom »Schalstück«. Ostali dijelovi buta su izvana i upotrebljavaju se i za juhu, a dobiju se pod imenom »Örtel«, »Scherzel« i »Weissbratten«. Najljepše meso za juhu je od ovog posljednjeg.

Treba li domaćica meso za bifteke, tražit će pisanu pečenku (Lungenbratten), koju može i kao takovu prirediti na način divljači Od govedjeg mesa su pržolice i rosboeuf. Obično se priredjuje pirjan i naglo pečen.

Kad kupujemo svinjsko meso, pazit ćemo, da ne kupimo od starog svinjčeta, jer bi bilo masno i žilavo. Najfiniji komad je t. zv kare, koji se peče ili friga. Meso od buta je takodjer dobro; uzima se, kad se u cijelom komadu peče, ili kad se prave popečci. — Ako trebamo meso za kosanje, dobro je uzeti od »fedricha«. Za jela, koja se priredjuju od kosanog mesa, uzima se meso miješano od svinje, goveda i teleta, da ne bude premasno.

Kad kupujemo šunku i suho meso, moramo paziti, da je izvana svijetlo smedje ili žute boje, iznutra da je jednako crvene, a mast bijele boje. Nikada ne ćemo kupiti šunku, dok ne iskušamo drve-

nim štapićem, da nije pokvarena. Osjetimo li naime na štapiću neugodan miris, ne ćemo takvu šunku kupiti. — Šunka ne smije biti previše sušena, jer je onda tvrda i potpuno bez teka.

Domaćica mora jako paziti, kad kupuje kobase bilo krvavice, bilo jetrenke ili suhomesnate, jer u staroj kobasi stvara se otrov, koji može i smrtonosno djelovati. Ovakove kobase nemaju lijepu boju, a vrlo neugodan miris.

U pogledu masti najbolje je, ako je ne kupujemo gotovu, već da si sami topimo od slanine ili od sala. Salo je bolje, i malo ćemo dobiti tare. Dobra mast je sasvim malo žućkasta i sitno zrnata.

KUPOVANJE BRAŠNA I BRAŠNENIH PROIZVODA.

Glavna je stvar, na koju mora domaćica paziti kod kupovanja brašna, da ne bude vlažno. Vlažno brašno ima miris po plijesni, a kad ga u ruci stisnemo, skupi se u grudicu.

Brašno, koje mi obično upotrebljavamo, jest od pšenice, no prema tome, kako je samljeveno, imamo ga više vrsta. Najfinije brašno, poznato pod imenom »nulerica«, možemo dobiti u dvije vrsti. Želimo li napraviti laganiju tjesteninu, moramo upotrijebiti sitno brašno, koje se prodaje pod imenom »griffig«, a za teže tjestenine uzima se glatko. Zafrig za variva, juhe i umake pravimo od brašna broj 2, za kruh se upotrebljuje ili pšenično brašno, samljeveno u jednostavnim mlinovima, ili brašno broj 5. Svako brašno valja prije upotrebe prosijati.

Za vrlo lagane tjestenine upotrebljava se i rižino brašno, koje mora biti bijelo, a ne sivkasto ili žuto. Ovo posljednje miješaju često s ječmenim.

Riže ima mnogo vrsta, pa kod kupovanja uzet ćemo najbolju vrstu, jer nesamo, da je ta najbolja, nego i najizdašnija.

Dobru vrst riže poznamo po tome, što joj je zrno dugoljasto cijelo, tvrdo i prozirno. Najbolja je vrst Karolinska riža. Najslabija je vrst žućkasta, lomljiva i smetljiva, i takvu ne valja nikada kupiti.

Fini **ječam** mora imati jednako sitno okruglo zrnje, koje izgleda kao da je posuto bijelim brašnom. Što je zrno finije, više nabubri, pa je prema tome izdašnije.

KUPOVANJE ŠPECERAJSKE I PREKOMORSKE HRANE.

U kućanstvu je vrlo važna **kava**. Budući da ima kave vrlo mnogo vrsta, dosta je teško u sirovom stanju raspoznati dobru vrst. Najodlučniji je kod kave miris, jer se po boji i obliku zrnja teže

može raspoznavati. U glavnom vrijedi za kavu ovo: zrnje mora da je jednako, jedne veličine i iste boje, u vodi mora tonuti, a vodu — ostavimo li kavu u njoj 12 sati — bojadiše žuto. Naprotiv, operemo li kavu brzo u vodi, ne smije bojadisati ni vodu ni ruke. Ako bojadiše, znak je, da je kava umjetno bojadisana, samo da naliči boljoj vrsti. Najbolja vrst kave je »Mokka«. Zrno joj je maleno, jednolično okruglo i žućkasto. Iza ove dolazi »Java«, koje ima mnogo vrsta. Zrnje »Java«-kave razlikuje se po veličini i po boji. »Java« kava gubi prženjem mnogo na vagi. Najbolja vrst ove kave ima tamnosmedje veliko zrno, a najlošija zeleno. Nadalje su dobre vrste kave »Portorico«, »Domingo« i »Jamaica«. Zrnje je srednje veličine i modrikasto-zelene boje.

U trgovini se mnogo prodaje pržena kava, kod koje se kvaliteta raspoznaje jedino po mirisu, a najsigurnije kušanjem.

Glede č a j a potrebno je znati, da ga u glavnom ima dvojakog: crnog i zelenog. Najskuplji crni čaj je »Pekkočaj«. Ako je pravi, ima miris po ljubicama. — Od zelenog čaja najbolji je takozvani »Kaisertêe«, koji ima velike, dobro savijene svijetlo zelene listiće. Kod kupovanja u glavnom ćemo paziti, da su listići čitavi (ne odviše veliki) i suhi, da nijesu pomiješani s prašinom ili smećem, i da im je ugodan miris. Kod zelenog čaja gledamo, da su listići lijepe zeleno modrikaste boje, a kod crnoga, da su listići tamno smedji. — Crni čaj manje djeluje na živce, pa se ovaj živčano slabima više preporuča. Najbolji je čaj, kad se napravi mješavina od tri vrste čaja, i to obično najbolje vrsti od crnoga i od zelenoga čaja.

I č o k o l a d e ima takodjer mnogo vrsta. Čokolada je tim bolja, što više sadrži kakao-a. Dobra je čokolada na prerezu ili prelomu iste smedje boje kao i izvana. Finije vrste čokolade sadržavaju više ili manje vanilije. Umak-čokolada je čokolada već tako priredjena, da se samo oprezno rastopljena upotrebljava za ocakline.

C a c a o može se kupiti u zrnju ili u prahu. Najbolji cacao je iz Caracasa. Zreli cacao je okrugao, izvana crven i posut srebrnasto sivom prašinom. Najslabiji je cacao iz Brazilije. Samljeveni cacao najbolje prepoznajemo po okusu.

G r o ž d j i c e (cvebe) moraju imati tanku kožicu, usto treba da su slatke, žućkaste i prozirne. Najbolje su Smirna-vrst i korintske.

Od s m o k a v a su takodjer najbolje one iz Smirne. Dobra smokva je iznutra žućkasta, a izvana bjelkasta, kao da je šećerom posuta. Ima li oštar okus, znak je, da se počela kvariti.

Kod kupovanja kestena pazit ćemo, da kupimo što deblje, i da nemaju uboda t. j. da nisu probušeni od ličinke. Kesteni ne smiju biti tvrdi i lagani, a ni pljesnivi.

Limune (citrone) kupit ćemo samo takve, koji imaju posve žutu i tanku koricu. Želimo li, da nam duže stoje, izabrat ćemo tvrde i čim svjetlije žute. Limuni s tankom kožicom sadržavaju više soka, nego li oni s debelom lupinom. Citronat je ošećeren limun velike vrste. Dobar citronat je suh i bez mrlja, a upotrebljava se kao pridodatak u kolačiće. Aranciri su ošećerena korica od naranča, a upotrebljavaju se kao i citronat.

Šećer se prodaje u obliku kristala, kocke i u velikim glavama. Dobar šećer treba da je bijel, a kad ga u vodi rastopimo, ne smije vodu onečistiti, već samo neznatno zamutiti. — Za pravljenje tjestenine kupit ćemo kristalni, a rjedje šećer u prahu. Za kavu i čaj treba uzeti kockasti šećer, a za konzerviranje voća u glavama. — Sirovi šećer je žute boje, a upotrebljava se za pravljenje kavinog ekstrakta.

Šećerni sirup prodaje se za pravljenje bonbona i slatkiša. Sirup je gusta tekućina žućkaste boje. Dobar sirup pozna se po tome, što ga možemo na tanjuru rezati nožem, a da se natrag ne skupi. Ako je rijedak i oštrog mirisa, ili ako je u stanju vrijenja, tada sirup ne valja.

Cimet je mirodija, koja se prodaje u žljebastim komadićima ili u prahu. Što je bolji, manje ga treba. Zato valja paziti, da su komadi cimeta što tanji, krhki i drvenasti, ugodnoga mirisa i slatkastog okusa, a boje žuto crvenkaste. Ne valja cimet smedje boje, debeo i tvrd. Kupujemo li cimet u prahu, raspoznat ćemo valjanost po mirisu i okusu. Jeftin cimet pomiješan je s korom badema ili s drvom kutija od cigara.

Orašak (Muskatnuss) je najbolji okrugao, dok su duguljasti slabije kvalitete. Dobar orašak treba da je težak, mastan, jakog mirisa i okusa. Izvana bjelkast. Ako je izvana odviše bijel, znak je, da je vapnom prepariran, i time je mnogo izgubio na aromi.

Dobri klinčići moraju biti tamno smedji i lako se lome. Kod preloma mora se osjetiti neka masnoća. — Sasvim tamni klinčići obično su lagani, nisu ništa masni i nemaju oštar miris i okus, jer je iz njih izvadjeno ulje. Klinčići u prahu ne smiju ostavljati masnih mrlja na papiru, jer je to znak, da su parfimirani uljem.

Papar mora imati tamno sivo i kao sitni grašak veliko zrno. Na vodi mora plivati. Što je zrno crnije, laganije i suše, tim je sla-

bije kvalitete. — Bijeli papar se od crnoga razlikuje toliko, što mu je odstranjena ona crna kožica oštrog mirisa, stoga je i blaži. U finoj kuhinji upotrebljava se bijeli papar. Bolje je kupovati cijeli papar, nego li u prahu, jer se taj često patvori.

Dobra vanilija pozna se po crno-smedjoj boji, ljupina joj je mesnata i masna, te je puna malih uljenih sjemenaka.

Suha i lagana vanilija ne valja. — Vaniliju valja spremati na suho mjesto, da ne dopire do nje zrak — najbolje u tučeni šećer.

Lovorovo lišće je tim bolje, što je svježije. Dobar sago je crvenkasto-žut, proziran, tvrd i bez mirisa. Upotrebljava se kao pridodatak u juhu.

Najpoznatiji pridodaci za kavu jesu cikorija i smokvina kava, a dodaju se kavi samo poradi boje.

Za začin se mnogo upotrebljava ulje, koje mora biti prozirno, svijetlo žute boje i bez mirisa. Prosto ulje je tamno-zelenkaste boje, neprozirno i jakog mirisa.

Kupovanje živežnih namirnica u delikatesnim radnjama

U delikatesnim radnjama prodaje se špecerajska roba najbolje vrste, sve vrsti konzerva, voće svježe i južno, fini sirovi i sve ono, što uživaju sladokusci. Domaćica u slabijim materijalnim prilikama klonit će se kupovanja špecerajske robe u delikatesnim radnjama, jer je tamo obično skuplje, a delikatese ne će uopće kupovati, već samo u vanrednim zgodama.

Najpoznatija roba, što se prodaje u takvim trgovinama, a služi i kao začin hrani, jesu slane sardelice. Upotrebljavaju se za umake ili za začin kojemu jelu. Dobre sardelice moraju biti čvrste, cijele i crvenkasto žute.

Dobri kapri su zelenkaste boje i veliki kao graškovo zrno. Konzervirani su u octu i osoljeni. Za jelo su tim bolji, što su sitniji, a za ukras uzimlju se obično veći, i to iz octa, jer imaju ljepši izgled.

Kao začin mesu uzimlje se mnogo gljive. Smrčak je jestiva gljiva, koja ima navoran klobuk, tamno smedje boje i bijeli stručak. Bolji je onaj, kojemu klobuk ide u šiljak, nego li ako je okrugao. Kad je posušen šiljasti je sivo smedje boje, a okrugli mnogo tamniji. Klobuk ove gljive je sasma prirastao za stručak, pa se zato može teško zamijeniti s kojom otrovnom gljivom. Okrugli smrčak je često crvljiv. Mnogo dolazi u trgovinu u konzervama. Hoćemo li ga sami sušiti, moramo ga očistiti, onda ga izrezati na ploške, nanizati na konac i na zraku sušiti.

U trgovinu dolaze takodjer mnogo vrganji i pečurke. Jedne i druge možemo kupiti sušene i u konzervi. Vrganj ima tamno smedji klobuk i bijeli stručak. Oštrog je mirisa. Pečurka ima svjetlo-smedji klobuk, koji ima s donje strane listiće, a oko stručka prsten od malih listića. Obje vrste gljiva ne smijemo zamijeniti s otrovnima, koje se poznadu po tome, što na pregibu pocrne.

Gljiva gomoljika (jelen-gljiva, Trüffel) nema stručka, već

izgleda kao krumpir. Raste pod zemljom. Ima dvije vrste gomoljike. Bolja vrsta je bijela, sa bjelkastim mesom i žutocrvenim žilicama. Kad se osuši postane pepeljasto siva. Lošija crst gomoljike je crno smedja sa modrikastim žilicama. Što se jače rapoznavaju žilice, to su svježije. Okusa je raznog, no jedna vrsta miriši dobro po češnjaku. U trgovinu dolaze suhe i u konzervi.

Masline se prodavaju osoljene ili u ulju. Dobre masline moraju biti svijetlo zelene boje, čvrstog mesa i ne smiju imati gorak okus. Mnogo se upotrebljavaju za ukras.

Pikles je mlado povrće, konzervirano u slanoj vodi ili u octu. Upotrebljava se kao začin k mesu. Štedljiva domaćica će si to sama pripraviti već mjeseca svibnja ili lipnja.

Za majonese i kao pridodatak k mesu kupuje se francuski senf ili obična gorušica. Jeftinije je, ako domaćica kupuje otvoreni ili samo onoliko, koliko joj za obrok treba.

Isto se tako u delikatsenim trgovinama dobije Wochester umaka, koja se dodaje mesu ili u varivo.

Kod kupovanja oštriga pazit ćemo, da ih ne kupujemo ljeti, jer su tada obično bolesne, a poznaju se po tome, što im se školjke lako otvaraju, meso im je mekano, i izlučuju neku mliječnu tekućinu. Najbolje su oštrige, kad su stare 4—6 godina, a starost im se zna po broju prstena, što se vide na donjoj školjci.

Kod kupovanja octa, rakije, ruma i konjaka moramo paziti, da kupimo dobru vrstu. Najbolji je vinski ocat i za priredjivanje i za konzerviranje hrane. Dobar ocat treba da je proziran, čist, a okusa ne smije biti preoštrog i gorkog. Na zločestom octu pravi se brzo birsa.

Dobra rakija je čista i bistra kao voda, a okus joj ne smije biti slatkast ni kiseo. Ako pri izgaranju ostavi smedji talog, nije naravna, već joj je zbog ljepšeg izgleda koješta primiješano.

Rum tamno smedje boje je patvoren, a ako dulje stoji, postane kiseo. Dobar rum treba da je svijetlo žute boje i proziran. Čim je stariji, tim je bolji.

Konjak je najbolja vrsta rakije. Slabiji je od ruma, žute je boje, ugodnog jakog okusa i mirisa.

Ovo bi bili glavni savjeti domaćici kod kupovanja živežnih namirnica, pa kad si prisvoji to znanje, treba da ga proširuje iskustvom i praksom. Jedno bismo još dodali i upozorili domaćicu, da kupuje robu u onim trgovinama, gdje je veći promet, jer je to znak, da je tamo dobra roba i da dolazi češće svježa. Čuvati se treba tr-

govina, gdje nisu uvedene stalne cijene, jer nesamo da to odaje nesolidnost trgovca, nego se i neiskusna domaćica u takovim trgovinama teže snadje. Naprotiv, kad znade domaćica, da su kod nekog trgovca stalne cijene, može da ima u nj povjerenje, a povrh toga već po samoj cijeni može raspoznati dobru i lošiju robu.

Koje živežne namirnice mora imati domaćica na zalihi?

Radi li domaćica na principu štednje, nastojat će, da si svakoga prvoga u mjesecu nabavi špecerajsku robu, koju će čuvati u izbi, a dostajat će joj za mjesec dana.

Na tu nabavu mislit će domaćica već kod proračuna, pa će nakon primitka robu odmah u gotovom isplatiti.

Učinit će to zato da uštedi na novcu, snazi i vremenu! Za obitelj od 4 člana nabavit će domaćica za mjesec dana od prilike ovu količinu špecerajske robe: 1 kg kave, ¼ kg cikorije, 1½ kg kocka šećera, 1½ kg kristala, 2 kg soli, 10 kg brašna za kruh, 2 kg brašna br. 2, 4 kg brašna 0, ½ kg krupice, 1½ kg riže, ¼ kg makarona, ½ lt. ulja, 1 l. octa, 2 dkg papra, 2 dkg paprike, 2 dkg cimeta, ¼ lt. ruma i 5 dkg čaja.

Osim ovih živežnih namirnica stopit će si domaćica otprilike 4 kg masti, kod toga dobit će nešto čvaraka, s kojima će u zalihi takodjer računati.

Za 4 osobe uzimat će dnevno 1 l. mlijeka, koju će joj takodjer u kuću dostavljati, a plaćat će svakoga prvoga u mjesecu.

Iskusi li domaćica, da je ova količina nekih namirnica za njezine potrebe bila premalena ili prevelika, odredit će drugoga mjeseca točnu količinu.

O mjeri

Kako smo već spomenuli, recepti ove knjige računani su u glavnom za 4 osobe i to kod objeda, koji se sastoji iz juhe, mesa, variva i tjestenine. Izostavi li se koje od ovih jela, treba preostalima količinu povisiti. Količina pojedinoga jela ovisna je dakle o tome, od koliko jela je objed sastavljen. — Kuhamo li u privatnom kućanstvu za 10 osoba, uzet ćemo dvaput toliko, koliko je u ovoj knjizi navedeno za 4 osobe. U pensionima i restauracijama radi se to malo drugačije. Mjera, koja bi dostajala u privatnoj kući za 10 osoba, u pensionu se ta ista količina računa samo za 8 osoba. U restauracijama i menzama treba još više. Ondje se računa tako, da se n. pr. za 10 osoba uzme toliko materijala, koliko iznosi trostruka količina od svakog našega recepta, prema tome ona količina, koja u privatnoj kući dostaje za 10 osoba, u restauracijama je dosta samo na 6—7 osoba. — U glavnom se računa na 4 osobe 60 dkg. do 1 kg. mesa za pečenje, već prema vrsti mesa. Teletine trebamo uvijek više, nego svinjetine, a isto tako moramo od prednjega dijela uzeti više nego od stražnjega. Uzmemo li govedinu za kuhanje, dosta nam je 60 dkg. bez privage ili 75 dkg. sa privagom. Zečji hrbat računa se za 4 osobe, puran za 8—10 osoba prema veličini, guska za 6 osoba, patka za 2—4 osobe, pečeno pile prema veličini 4—6 osoba, pohano pile, šljuka i slično za 2 osobe.

Od riba računamo ¼ kg. na osobu. Za rezance na juhu računa se 10 dkg. brašna i 1 jaje za 4 osobe, a za začinjene rezance 30 dkg. brašna, 1 jaje i voda. — Za mutvaru uzme se 14 dkg brašna, za dizano tijesto ½ l ili 28 dkg; za žgance od kukuruznog brašna računamo ½ l brašna na 1 l vode. Riže ili krupice ukuhano u juhu 20 dkg. za 4 osobe, a za pirjanu rižu treba 20 dkg. Sočivice (grah, grašak, leća) treba ½ l. Masti i brašna za varivo treba po 4 dkg. Za juhu moramo praviti tanji zafrig, pa treba više masti nego brašna, a za umaku više brašna a manje masti. Luka, što ga stavljamo

na zafrig za variva, uzmemo obično 2 dkg. — Ako žemlju upotrebljavamo za priredbu hrane, računamo komad sa 5 dkg. Ako su gdjegod naznačena jaja po težini, računa se 1 jaje 5 dkg. — Uzima li se žlica kao mjera, razumijeva se obična velika žlica, kojom se jede juha. Kod masti misli se mast u čvrstom stanju, a brašna i šećera obilna žlica. U težini je to obično 2 dkg.

Što još mora znati dobra kuharica odnosno domaćica

Mnoga domaćica ne bi možda znala odrediti razliku izmedju dobrog i finog kuhanja, no kad bi jela hranu dobro pripravljenu, a odmah zatim istu hranu fino skuhanu, zacijelo bi tu razliku i te kako osjetila. Budući se mnogo njih ne zadovoljava samo dobro priredjenom hranom, mislimo da nije suvišno, da se domaćice donekle upute u fino priredjivanje jela. Pod »finom kuhinjom« razumijevamo posebnim marom priredjenu svaku, pa i najednostavniju hranu, a ne mislimo finu hranu po skupom materijalu, od kojega je sastavljena. — Dakle, da od dobre kuharice učinimo finu, glavni bi uslovi bili, da joj izvježbamo i izoštrimo svih pet osjetila, jer će samo onda moći prirediti finu i tečnu hranu.

Najpotrebnije nam je osjetilo vid. Oko nam treba kod svakoga priredjivanja hrane, a osobito kod pečenja i prženja mesa i pečenja kolača. Nije dosta, da je hrana dobro priredjena, već mora biti na prvi pogled ukusna i izgledna. Da takva hrana budi posebni tek, ne treba ni spominjati. Uzmimo pržene bečke popečke. Ako su oni umočeni u fino prosijane mrvice i isprženi svijetlo žuto, godit će svakako oku, a pogotovu će prijati bolje nego li oni, koji su nemarno posipano krupnim mrvicama i posve tamno isprženi

Tamno pečene pokladnice nesamo da ne gode oku, već se može dogoditi, da su uslijed prevruće masti ostale unutra sirove. Eto ovakve stvari mora se učiti zapažati, i ne smije ni jednoj domaćici biti svejedno, kako joj jelo izgleda.

Kuhanje, pečenje i friganje zahtijeva i fino uho. Ono se mora izvježbati tako, da kuharica — makar i ne gleda — već po sluhu zna, kuha li koja stvar prejako, ili se prenaglo peče i friga, jer jedno i drugo oduzimlje hrani fini okus.

Fini njuh potreban je takodjer svakoj domaćici, da može točno

razlikovati svježu hranu od pokvarene, dobru od slabije, ili da razabere, ima li pojedina hrana onu aromu, koju treba da ima.

Najglavnije osjetilo u kuhinji je bezuvjetno okus, kojega ništa ne može nadoknaditi. Tko nema profinjeni okus, često ne će znati ustanoviti, je li jelo dosta slano, kiselo, papreno itd. — Ništa nam toliko ne smeta, kao preveliki pridodatak mirodija i začimbe. Jelo, koje je previše papreno, slano ili kiselo, ne volimo uživati, kao ni ono, u kojemu ima odviše luka ili češnjaka. Fina kuhinja ne će nikad poslati na stol jelo, u kojemu se luk vidi i u kojemu ga možemo gristi, već on mora biti tako fino kosan, da ga se ne opaža.

Izvježbani opip pomaže kuharici kod rukovanja sa soli i mirodijama, kod miješanja kuhačom, da li je masa dosta gusta, kod miješanja tijesta, jeli tijesto pretvrdo ili premekano.

Najjednostavnije jelo, kad je kuhano ovim marom i sa svih pet osjetila, možemo mirne duše nazvati finom hranom, jer je zacijelo mnogo bolja od onoga, koje nije priredjivano s toliko pažnje, pa da upravo spada medju kuharske rijetkosti. Fini recepti ove knjige ne će biti dakle fini po skupom i obilnom materijalu, prema kojem su sastavljeni, već po vrsnoći priredbe. Bude li se domaćica trsila, da se okoristi ovim uputama, moći će kuhati vrlo ukusno i jeftino.

Što pak najviše doprinosi finoj kuhinji, jest oblik, kojim se jelo nosi na stol. Ukusno servirana hrana dobiva sigurno trećinu na svojoj vrsnoći, jer ne samo da to godi oku, već podražuje tek, pa se zalud ne kaže za ovakvu hranu, da bi je »i očima jeli«.

Sve vrsti mesa i pečenja moramo znati ukusno izrezati. Upravo ovu sposobnost: znati spretno, brzo i ukusno izrezati, smatrali su već stari Rimljani umjetnošću. Osobe, koje bi kod velikih gozba vršile tu dužnost, bile su vrlo uvažene ličnosti, stoga bi tu čast ne baš rijetko obnašali najugledniji ljudi, pa i sami kraljevi. Kod takvih gozbi došlo je na stol pečenje i to cljeli vol, ili cijelo svinjče itd. i tada bi posebno izvježbani rezač vrlo spretno i ukusno na očigled svima razrezao pečenku. Kako je bilo kod starih Rimljana, tako je kasnije bilo i kod Francuza i Engleza, gdje je svaki odlični mladić smatrao potrebnim, da se izvježba u tranširanju baš tako kao i u mačevanju, plesu, i dr. I danas dobro odgojeni muškarac u Francuskoj polaže veliku važnost ovoj umjetnosti i osudjuje loše razrezano meso isto tako, kao i ono, koje je loše pripravljeno. Tako smo i mi već danas nesamo sladokusci, već i estetičari, te volimo, da se dobro priredjena hrana reže na lijepe komade i tako slaže na zdjelu, da već na prvi pogled nalazimo neki užitak.

Hoćemo li rezati pečenku ili divljač ili kuhano meso, trebamo u prvom redu oveću dasku, na kojoj ćemo rezati i rasjeći. Kod rezanja treba steći stanovitu spretnost i brzinu, da to predugo ne traje, jer se inače pečenje ohladi.

Pored daske potrebna nam je velika viljuška sa dva šiljka, nož za sječenje i škare za rezanje. Nož za taj posao uzimlje se obično širok i debeo, no to je posve krivo, jer se ovakvim nožem meso samo smrvi. Moramo dakle uzeti tanak uski nož, a za rezanje zglobova i kostiju upotrijebe se škare. — Sa ovakvim priborom nije rezanje teško, ali ipak je potrebno stanovito znanje i spretnost, jer je neprilično, ako se ne zna naći zglob, ili se ne razumije, kako se mora postaviti nož, da se meso reže poprijeko.

Rostbeef se reže zadnji čas, dakle neposredno prije nego se nosi na stol, budući govedsko meso gubi na sočnosti, ako se to ranije učini. Tranširati se može na dva načina: ili se izreže na tanke ploške i koso polegne na zdjelu, ili se zareže samo do kosti i ostavi cijelo, pa si kod stola svaki odreže komadić.

Pisanu pečenku režemo ili koso ili ravno. Komadi ne smiju biti ni pretanki ni predebeli. Režemo li u koso, reže se tako, da se dolje ostavi prst debela podloga, a gornji komadi režu se u koso. Kad se reže ravno, razreže se skroz na ploške, koje se koso poslažu na zdjelu. — Ako je pirjana pisana pečenka dolije se sa malo umake i garnira kao i pečena, raznim povrćem ili prženom tjesteninom.

Najlakše se reže pečena teletina od buta, jer se mora samo na to paziti, da se reže poprijeko i na tanke i lijepe komade.

Teleći bubrežnjak reže se tako, da se najprije izvadi filet i bubrežnjak, a onda se razrežu kotleti, postave na ugrijanu zdjelu, a bubrežnjak se položi pokraj toga.

Ako je zec velik i mesnat, onda se najprije odrežu od obiju strana ledja i od buta kose ploške, a zatim se razreže poprijeko. Ako je malen i mlad, reže se ravno poprijeko sa kostima. Hrbat razrežemo na 6, a svaku nogu na 3 komada.

Šunka može doći cijela na stol dok je topla, samo joj se u kuhinji skine crna koža i oduzme joj se malo slanine, ako je premasna. Na kost stavi se manšeta od papira, za koju se uhvati, kad se šunka reže na lijepe ploške. — Ako se šunka hladna servira, tad se u kuhinji reže na tanke ploške, i složi se ili natrag kako je bila, ili se slažu ploške u koso, pa se ukrasi hrenom, jajima, rotkvicama, aspikom, sirom i t. d.

Perad se teško trančira, i za taj posao su najpotrebnije škare

— hoćemo li, da dobijemo lijepe komade. Kod pečenoga pileta postupamo ovako: Najprije odrežemo vrat, onda krila, pa noge. Kad smo odijelili noge od trupa, razrežemo ih u zglobu na dva dijela. Sada razrežemo po duljini trup tako, da rastavimo hrbad od prsa. Ovaj svaki dio razrežemo sada u dva ili tri dijela prema veličini.

Kod purana ili purice postupa se drugojačije. Servira li se puran ili purica samo za 3—4 osobe, razreže se u ploške samo bijelo meso, i ostavi na prsnoj kosti složeno tako, da izgleda, kao da je čitav na zdjeli. U tom se slučaju niti noge ne odrežu. Treba li se za više osoba, razreže se bijelo meso na način, kako je prije spomenuto, a ostali dijelovi režu se kao i kod pileta. Vrat, krila, želudac i jetra zovemo sitniš, od kojega pravimo juhu ili risoto, a nikada ne stavljamo peći.

G u s k a se peče samo dok je sasma mlada, dočim šopanu gusku zbog obilja masti nikad ne pečemo cijelu. Budući mnoge domaćice ne znadu, kako je ekonomično kupiti šopanu gusku, držimo, da ne će biti suvišno, ako ovdje navedemo čitav postupak. — Guska se dobro očisti i opere, odrežu joj se vrat i krila, a onda se oštrim nožem otvori po hrptenoj strani cijelom dužinom, t. j. od vrata do kraja. Tada se oprezno izvadi cijela utroba, naime jetra, želudac i crijeva, a jeer svaka ishranjena guska ima i obilno masti, to se i sva mast iznutra obere. Tada se nožem poprijeko odrežu noge, koje se jednostavno speku, a gornji se komad (prsa i ledja) oguli t. j. skine se koža zajedno sa slojem masti, što je pod njom. Ta se koža razreže na dosta velike četverouglaste komade i upotrijebi se kao čvarci. Prsa i ledja mogu se poprijeko razrezati, pa se zajedno sa preostalim sitnišem upotrijebe za jušad, no bolje je, ako se samo gornji dio — ledja — upotrijebi za to, a s prsima se postupa ovako: Sve meso do same kosti valja nožem skinuti. To se meso fino iskoše ili fašira, doda se soli, papra i jaje, pa se ta masa natrag složi na kost i stavi se peći. Vrat se takodjer može svući i koža se ispuni istim nadjevom, samo moramo nešto mekači prikupiti, pa se peče s prsima i dostatno je za obrok. Sitniš: vrat, krila, ledja i želudac služi za jušad (Eingemachtes), a jetra se ispeku. Prema tome manja obitelj ima od jedne guske mesa za četiri obroka: 1. pečene noge; 2. punjena prsa i vrat; 3. jušad; 4. jetra sa čvarcima, a povrh toga se dobije od masne guske 1 i pol do 2 litre gušće masti. Mnoge domaćice gušća jetra prodaju, jer ih mnogi vole kao vrlo omiljelu poslasticu, pa ako k tome priračunaju vrijednost dobivene masti, tada ih cijelo meso onda ništa ne stoji.

Mlade patke režemo kao i piliće, a jarebice, golubove i male ptice režemo u dva ili četiri dijela prema veličini.

Kuhana i pečena riba dolazi na stol čitava, pa je domaćica sa posebnim priborom zareže najprije po dužini od glave do repa, odreže si poprijeko komadić po volji, što za njom onda čine ostali.

Ukusno razrezana hrana izgubila bi na svom izgledu, kad ne bi bila i ukusno stavljena na zdjelu. Kako ovaj posao ne zahtijeva ni mnogo muke, a ni vremena, to ne bi smjela ni jedna domaćica propustiti, da baš ovome ne posveti posebnu pažnju. Namještanje na na zdjeli ukrasivala stvarima, koje nisu bile za jelo, već samo za ohladi. Topla jela moraju se uvijek stavljati na ugrijane zdjele, jer nema gorega, nego kad jelo dodje na stol hladno. Nekada se je hrana na zdjeli ukrasivala stvarima, koje nisu bile za jelo, već samo za oko, što se danas više ne čini.

Tako se znao n. pr. fazan ukrasivati perjem ili odsječenom glavom, ili se stavljao na kakvu podlogu, koja nije bila ni najmanje ukusna. Kako spomenusmo to se danas više ne čini, jer sadašnja »moda« zahtijeva jednostavnost i većinom takav ukras, koji se može uživati.

Zdjela sa hranom treba da je ukusna i harmonična ne samo po sastavu boja, nego i izborom materijala. K mesu u soku dat ćemo tjesteninu, krokete, rižu, krumpir i dr., a k pečenju razne vrste salate. Pečenku ne ćemo nikad politi mašću tako, da u tom soku meso leži, već samo toliko, da se ne posuši. Ni na mesa s umakom ne valja mnogo naliti umake, već se preostatak posebno servira. Bilo bi pogriješno, kad bismo k mladoj janjetini pripravili varivo od graha ili k piletu dali pastetice od piletine. Valja dakle paziti, koja ćemo jela zajedno pripraviti i servirati.

Kod postavljanja na zdjelu pazit ćemo još na veliku čistoću. Okrajci zdjele ne smiju biti pokapani i zamašteni, a jelo treba da je najvećim marom i ukusom poslagano.

Za osobite zgode posvetit ćemo ukrasivanju zdjela još veći mar i brigu, te ćemo nastojati, da se svako pojedino jelo i svojim vanjskim izgledom čim više istakne. Da se to postigne stavljamo na zdjelu neku podlogu tako, da jelo stoji na povišenom mjestu, i time već čitava zdjela dobije neki otmjeniji izgled. Kao podlogu možemo upotrijebiti obični tanjur ili zdjelu, koji se naopako okrenu i ukrase, ili se uzme pravilno odrezan komad kruha, koji ukrasimo naravnim i bojadisanim maslacem, ili se napravi podložak od riže, krumpira, razne salate itd.

Bogatiji ukras možemo staviti na hladna jela, koja služe obično kao zakuske (Vorspeisen). Za ukrasivanje služe nam raznovrsne salate, rotkvice, vlasac, razno povrće (Mixed pikles), senf, kapri, limuni, kaviar, krastavci, jaja, rajčice, sardine, sardele, gljive i dr.

Slatka jela ukrašujemo isto kao i slana, samo se mjesto slano-kiselog, pikantnog materijala upotrebljava svježe i ošećereno (kandirano) voće, razne slatke hladetine (gelè), tučeno slatko vrhnje, ploške i kriške naranče, bademi, pistacije, orasi, grožđjice, a na torte ocakline (glasure) i bonboni.

O prostiranju stola i serviranju

Domaćica treba da ima smisla i ljubavi da svaki dan lijepo prostre stol za svoju obitelj. Vrlo ugodno djeluje, kad se već ujutro pri zajutarku sastanu svi članovi obitelji u čisto pospremljenoj sobi kod ukusno prostrtog stola. Vrlo je važno, da je — pa i kod najjednostavnijeg objeda — stol prostrt lijepo, uredno i brižno, da je na stolu čisti stolnjak, a vrlo dobro djeluje i malo cvijeća. Stol se prostire u lijepo uredjenoj sobi i u stalno odredjeno vrijeme. Na stolu ne smije nikada ništa manjkati, jer vrlo neugodno djeluje, kad se od stola mora ustajati ili zvati, da se ovo ili ono donese. Stolnjak i ubrusi treba da su uvijek čisti. Pri spremanju stola valja ih tako slagati, kako su gladilom zagladjeni. Tanjuri, pribor i čaše moraju biti uredno poslagani — a samo se sobom razumije, da je potrebna kod svega najpomnija čistoća. Pribor se postavi tako, da nož dodje s desne, vilica s lijeve strane tanjura, a žlica se metne pred tanjur. Tanjuri se u zimi moraju malo ugrijati, da se jelo ne ohladi. Ubrusi se stave na tanjur.

U blizini mjesta domaćice stavi se toliko žlica i vilica, koliko zdjela dodje na stol, da se s tim može jelo uzimati. Na stolu ne smije nikad manjkati sol i papar. Pridodaci jesu kao: povrtnica, krastavci i sl. stave se na stol. — Kruh se nareže na male komade i stavi se u košaricu na kraj stola, a tako i vrč s vodom. Duboke tanjure za juhu valja staviti sve pred domaćicu, koja svima juhu podijeli, no pri tom pazi, da tanjur napuni samo do ruba. Ostala jela, kad je obitelj sama, stavljaju se takodjer na stol, a majka onda dijeli, ili si pak ukućani sami po redu uzimlju.

Kada imamo goste, postupa se drugojačije. Stol se pokriva uvijek posve čistim stolnjakom i stavi se više tanjura i pribora već prema tome, koliko se jela priredilo. U prvom redu valja paziti, da svaki gost ima dovoljno mjesta, pa se tanjuri postavljaju u razmaku od 60—70 cm. Juha se puni u tanjure na posebnom stoliću i

prije no što gosti sjednu k stolu, razdijeli se. Na stol se pred svakoga smije staviti najviše tri tanjura jedan na drugi, isto tako i pribora. Pribor se uzimlje uvijek onaj prvi, koji je na kraju. Kad se prostire stol za goste, dademo uvijek najmanje dvije čaše t. j. veliku za vodu, a malu za vino. Ako će se dati više vrsta vina ili još i pivo, onda i za to moraju biti postavljene posebne čaše.

Tanjuri se mijenjaju kod svake promjene jela i to onda, kad su svi gosti s jelom gotovi. Kod veće gozbe obavljaju taj posao dvije osobe: jedna s lijeve strane oduzimlje, a druga s desne postavlja tanjure. Dvori li jedna osoba, tad ona najprije sve oduzima, a onda svima postavlja.

Osoba, koja dvori kod stola, mora biti ukusno i čisto odjevena sa bijelom pregačom. Da uzmogne potpuno udovoljiti tim dužnostima, mora biti u tom poslu uvježbana. Prva joj je dužnost, da čitavo vrijeme šuti, i da učini sve brzo, okretno i tiho. — Posluživanjem kod stola počne se obično kod domaćice, u svatovima kod mladenke, a na imendan ili rodjendan kod svečara. — Zdjele se pružaju svakom gostu s lijeve strane, no mora se paziti, da se nikoga ne dotakne ili ne udari. Teške zdjele držimo s obje ruke, kod laganih može spretna osoba uzeti na svaku ruku jednu i najednom poslužiti. To se čini dakako kod jela, koja spadaju zajedno .— Ako su zdjele tople, stavlja se ispod zdjele ubrus. Pružamo li samo jednu zdjelu, držimo je na lijevoj ruci.

Kavu i čaj, a i juhu kad ju serviramo u šalicama, pružamo uvijek s desne strane. Svako jelo ponudi se gostima dva puta. Za ponovno serviranje obično dade domaćica znak. Pribor ostavlja gost na tanjuru, pa se zajedno sa tanjurom odnosi.

Servira se u glavnom ovim redom: Iza juhe servira se ili kakva zakuska ili ako nje nema, meso, onda varivo, a salatu i event. kompot si mogu gosti medjusobno dodavati. Zatim dodje tjestenina, ili torta, ili krema, kod koje se može gostu tako pomoći, da se komadić odreže.

Kod većih gozba servira se crna kava u salonu, a za to vrijeme pospremi se tiho blagovaonica. Crnoj kavi može se ponuditi i liker. U salonu se smije zapušiti, pače domaćina ponudi cigare i cigarete. Posluga treba da se brine, da su na stolu pepeonici.

Dogodi li se osobi, koja dvori, da joj padne vilica ili nož, smjesta je mora nadomjestiti čistom. Razbije li se štogod kod stola, ne smije domaćica ni jednim pogledom pokazati, da joj je to žao ili možda neugodno.

Soba, u kojoj postavljamo stol za goste, treba da je svijetla i prostrana, a zimi ne smije biti više ugrijana od 17—18° C. Stolnjak mora biti dosta dugačak i tako postavljen, da okolo jednako ravno dolje visi. Mjesto svakomu gostu označuje se pomoću kartice, koja se postavlja na posebno odredjeni stalak ili na ubrus. — Goste ćemo po časti i dobi razmjestiti na desnu i lijevu stranu domaćice i domaćine, koji sjede na uskoj strani stola jedan drugome nasuprot. Kod te razdiobe moramo paziti i na to, da se nadju kao susjedi kod stola oni, koje vežu zajednički interesi, jer samo tako može doći do ugodnog raspoloženja i zabave.

Sastavljanje jestvenika

Sastavljati jestvenik je obično najteži odnosno najdosadniji posao domaćici. Najteži je svakako onda, kad se ukućani već zasite zimske hrane, a ljetna je još tako skupa, da je ne može naplatiti. Pa kad jednom prodje mjesec travanj i svibanj, onda i domaćica odahne, jer imade velik izbor zelenog povrća za jeftin novac, a onda nije tako teško sastaviti jestvenik.

Već je ranije spomenuto, da kod sastavljanja jestvenika mora domaćica uzeti obzir u prvom redu na svotu, s kojom raspolaže, a onda na broj članova, koje mora nahraniti, i kakovi su ti članovi po dobi i zanimanju. Što je obitelj mnogobrojnija, mora domaćica na jestvenik stavljati izdašniju i zasitniju hranu. Vježba i iskustvo će joj pomoći, da će pri tome poslu postajati spretnija i brža. Najviše brige zadaje domaćici objed, naš glavni obrok o podne. Francezi taj obrok zovu d i n e r, a obdržavaju ga u 6 sati na večer.

Prema načinu, kako je sastavljen jestvenik, ima četiri vrste objeda, koje možemo točno razlikovati. Najjednostavniji jestvenik za objed je onaj, koji domaćica dnevno sastavlja za svoje ukućane, a ne zahtijeva niti mnogo novaca, niti mnogo vremena za priredbu. Taj se u normalnim prilikama sastoji od juhe i mesa sa varivom i tjesteninom. Češće se dogodi, da domaćica dobije iznenada gosta, onda treba da doda kakvu malenkost i nastoji, da ga s mnogo srdačnosti primi, što više vrijedi, nego li da je priredila ne znam kako obilan objed. — Druga vrsta objeda je onda, kada su pozvani rodjaci. To je obično na stanovite blagdane ili obiteljske svečanosti. Za ovakav objed mora biti obilan jestvenik, a svratit ćemo pažnju na ona jela, koja naši gosti vole, samo valja izbjegavati svaku pretjeranost. — Treća vrsta objeda je za najuži krug prijatelja, kod kojega mora domaćica paziti, da stol što ukusnije uredi, jestvenik valja proširiti poslasticama, i ne zaboraviti na vino. — Pod četvrtu vrstu objeda spadaju oficijelni veliki objedi, kod kojih se pazi na etiketu u najvećoj mjeri, a sve treba da je udešeno s mnogo ukusa

i po mogućnosti što obilnije. U ovo se domaćica smije upuštati samo onda, ako je njezin dohodak takav, da ne će prikratiti zbog toga ni u čem svoje ukućane. Čim su za ovaj objed gosti pozvani, i kad domaćica zna, s koliko osoba mora računati, odmah treba da sastavi jestvenik t. j. da odredi količinu i vrst hrane. Vrijedna će domaćica to učiniti najmanje 8 dana prije. Kod toga mora imati na umu u prvom redu, da u jestvenik unese mnogo promjene. Primjerice, ako stavimo na jestvenik dvije juhe, nastojat ćemo, da bude jedna svijetla, a druga tamna, ili jedna govedska, a druga falična. Isto tako za zakusku (Vorspeise, hors-d'oeuvre) uzet ćemo ribe, garnirano meso, kakav pudding od zelenja, a za pečenje divljač i perad, a kod tjestenine pazit ćemo, da je jedna topla, druga hladna. Ako je samo hladna tjestenina, onda treba nastojati, da budu kreme, torte i kolači razne vrsti.

Za najjednostavniji kompletni objed uzimlje se ovaj jestvenik: juha, meso, varivo i tjestenina. Ovaj jestvenik može se malo proširiti kakvom zakuskom i još kojim pridodatkom mesu. K pečenju može se dati uz varivo i salata i kompot. Poslije tjestenine može se još dodati sir i voće. — Prema tome bi obilniji jestvenik izgledao ovako: Zakuska, juha, pečenje sa varivom, salatom i kompotom, tjestenina, sir i voće. Proširiti bi ga mogli, ako bi zelenje umetnuli kao posebno jelo izmedju juhe i pečenja, načinimo li od njega kakav pudding ili što slična s malim dodatkom kakvih pasteta ili kroketa. Ili bismo mogli reći ukratko: objed možemo proširiti sa dvije zakuske, jedna hladna, druga topla, a serviraju se prije i poslije juhe. Mjesto povrća može ova zakuska biti i riba.

Kod najvećeg, svečanog objeda izgledao bi jestvenik ovako:

Hladna zakuska
Juha
Riba kuhana ili pečena
Zelenje sa kroketima
Pečenka
Salata, kompot
Topla tjestenina
Sir
Sladoled
Voće, sitni kolačići
Crna kava.

Poslije pečenke može se dati i jedno hladno medjujelo, ili se opet ispuštanjem kojega jela može objed pojednostaviti. — U glav-

nom treba da se domaćica kod sastavljanja ovakvog jestvenika drži ovih pravila: riba uvijek pred pečenkom, pod kojom razumijevamo pečenu svinjetinu (odojka), teletinu, janjetinu, perad ili divljač. Pri tome valja paziti, da ne dodje pečena riba ispred pečenog mesa. Ako je pečena riba, tada mora slijediti prženo meso. — Prije pečenke tamnoga mesa daje se svijetla juha, a iza zasitnije juhe kao n. pr. ragout dade se pečenka mršavog mesa kao teletina i piletina. Poslije težega pečenja mora doći lagana tjestenina i obratno. Stavi li domaćica na jestvenik divljač, ne smije onda doći i divlja perad. — Napokon valja paziti, da se pojedina vrsta hrane ne ponavlja. Nezgodno bi bilo dati juhu od rajčice i onda opet rajčicu kao pridodatak drugome jelu, ili dati pirjanu rižu k mesu, pa onda opet pudding od riže. Zgodno je jestvenik sastavljati prema godišnjoj dobi i ne zaboraviti na pojedinu hranu, koja se samo u toj godišnjoj dobi dobije.

Kako pri sastavljanju jestvenika moramo znati temeljne principe, po kojima se jestvenik ima sastaviti, isto je tako potrebno znati, kod kojega jela se koje vino servira kod velikih gozba i banketa. Prije juhe dade se čašica sherry ili malage, k juhi pivo, ribi bijelo vino, a kod pečenke šampanjac. Slatkim jelima nude se slatka dessertna vina. Kod crne kave likeri i konjak. — Kod ovako velikih gozba, gdje dolazi na stol više vrsta vina, pazi se u glavnom na to, da serviramo najprije lagana vina, onda teža i napokon opet lagana.

Osim ovoga glavnoga objeda imamo još obrok, koji mi zovemo večera, a Francuzi souper, što se i kod nas često čuje. U Francuza se sastoji samo od čaja i hladnog mesa.

Za večeru nije nikada tako obilan jestvenik, a sastoji se obično od zakuske, onda mesa sa dodatkom, tjestenine, sira i voća. Može se i na večer servirati juha. Razumije se, da ovakav jestvenik sastavlja domaćica za večeru kad ima goste.

Dopušta li dohodak domaćici, priredit će za objed uvijek juhu, meso sa varivom i tjesteninom, a za večeru jedno jelo, kako se to obično i čini. Prema tome bi jestvenici kod srednjeg dohotka izgledali po prilici ovako:

Objed:	Večera:
1. Govedska juha s rezancima Govedina, restani krumpir Umaka od rajčice Mutvara (Šmarn)	1. Francuski krumpir

Objed:	Večera:
2. Juha od vrhnja Pirjani popečci Varivo od kelja Savijača od jabuka	2. Mozak s jajima
3. Juha od krive kašice Pečena teletina Salata od krumpira Saće (Buchteln)	3. Hladna teletina i zelena salata
4. Juha od vrganja Kosani popečci Varivo od leće Palačinke	4. Rezanci s orasima
5. Juha od rajčica Pečena svinjetina Varivo od zelja Češki uštipci	5. Gulaš sa žgancima
6. Govedska juha Govedina, špinat Pire od krumpira Flamerie od krupice	6. Valjušci od krumpira sa umakom od rajčice
7. Juha od krumpira Pržena teletina Varivo grašak Nabujak od riže	7. Pirjana jetra sa žličnjacima i t. d.

Najpotrebnije posudje za kuhinju

1 lonac za juhu od 2 l
3 lonca (br. 10, 15, 16)
6 šerpinja (br. 10, 12, 14, 18, 20, 22)
6 poklopaca
1 posuda za sol
1 emailirana tepsija
1 crna tepsija od lima
1 cjedilo za juhu
1 cjedilo za rezance
3 sipače
1 kotlić za snijeg
1 šiba za snijeg
1 ribež
2 emailirana tanjura
2 šerpinje za mlijeko (od ½ i 1 litre)
1 tavica za palačinke
1 lopatica za pečenje
1 emailirana zdjela za tijesto
1 ponjvica za kavu
2 limene žlice
1 vilica
3 kuhinjska noža razne veličine
1 sjekač
1 stroj za meso
1 stroj za bademe
1 ćup za mast i staklenke za zalihu

Drveno posudje:
1 daska za tijesto
1 daska za meso
1 daska za kosanje luka
1 daska za tjestenine
1 valjak
1 drvo za pasiranje
1 drveni ribež
1 kist za tijesto
2 sita
6 kuhača (kuhače za tjestenine treba posebno obilježiti)

Za pranje sudja:
2 velike pocinčane zdjele
1 podloga za cjedjenje sudja
1 četka za sudje
1 lonac za grijanje vode od 5 l.
1 pocinčana vedrica za pranje poda
1 lopatica za smeće
1 lopatica za ugljen
1 žarač

Domaćici-početnici vrlo je potrebna vaga sa utezima i litrena mjera.

O juhama

Kod svakog objeda, bio on najjednostavniji ili najbogatiji, volimo kao prvo jelo juhu, koja po tome od čega je i kako je priredjena, odaje značaj dotične kuhinje. Medju naše najbolje ubrajamo svakako govedsku juhu, no zato nisu manje vrijedne juhe priredjene od kokoši, teletine, riba, koje poznamo pod imenom ragout. Isto su tako dobre i one juhe, u kojima nema nikakvog mesa, već su priredjene od raznog povrća i dr., dakle juhe, koje obično nazivamo falične juhe. Osim ovih prave mnogi narodi i slatke juhe od vina, voća i mlijeka, no kod nas to nije običaj, već se davaju samo u slučaju bolesti. — Da govedska juha dobije veću hranjiviju vrednost, doda joj se jaje ili cijelo ili samo žutanjak. Jaje se u juhu može dodati na više načina. Ili se cijelo jaje razmuti i ukuha u kipuću juhu, ili se žutanjak stavi na tanjur, pa se na nj nalije kipuća juha, ili se pak žutanjak na tanjuru dobro miješa, onda se doda vruća juha. Čista govedja juha sa žutanjkom dobije se u gostionama pod imenom bouillon sa jajem.

Glede kuhanja govedske juhe treba zapamtiti, da dobijemo dobru juhu, ako stavimo meso u hladnu vodu. Želimo li dobru govedinu, stavimo meso u vruću vodu, jer se na površini bjelančevina uslijed vruće vode stisne i ne pušta iz mesa sokove. Da dobijemo dobru juhu i dobro meso, pristavit ćemo meso u mlačnu vodu, a čim juha zakipi, valja ju povući na stranu i paziti, da samo pomalo vrije 2—3 sata. Kuha li juha jako, postat će mutna. Pjenu sa govedje juhe ne valja skidati. Najbolje je, da kuhamo juhu dobro pokrivenu, pa u tu svrhu najbolje služi Papinov lonac.

Kad je meso kuhano, ulije se malo hladne vode, da se na površinu digne mast, pa ako je bilo meso premasno, valja nešto masti obrati. Da bude juha bistra cijedimo je kroz gusto sito.

Za juhu kupujemo meso od stražnjega dijela govečeta, a tko želi masniju, uzme od prednjega dijela. Na osobu se računa 15 do

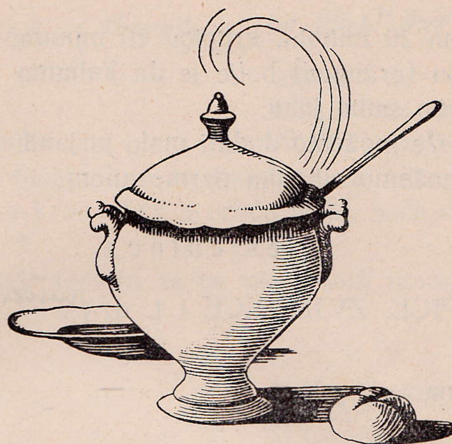
20 dkg mesa, i 3 dl vode, prema tome je za 4 osobe dosta 60 odnosno 80 dkg mesa i 1,2 l vode. Na litru valja dodati 1 dkg soli. — Da juha dobije bolji tek, doda se malo zelenja (mrkve, peršina, celera, korabe, luka), ali uvijek tek onda, kad je već juha zakipila.

U glavnom razlikujemo dvije vrste govedske juhe: svijetlu i tamnu, a razlika je u tome, što u tamnu govedju juhu dodajemo malo jetara, zelenja i luka pržena na masti. Prije se u juhu stavljao izrezani vlasac, sada se to više ne čini, već se po volji posebno servira.

Da se govedjoj juhi poveća hranjiva vrijednost, ukuha se u nju ili krupica, sago, krpice, rezanci, žličnjaci, okrugljice itd. Rižu nećemo nikada direktno u govedskoj juhi kuhati, već ju valja ili posebno na vodi skuhati, ili, što je bolje, posebno na masti pirjati. Kad je mekana, doda se u juhu zadnji čas, kad juha već ide na stol, ili se servira posebno u obliku pudinga, pa si svaki uzme po volji.

Juhe se mogu prirediti i samo od kosti i zelenja, a da budu jače, može im se dodati tanki zafrig, ili im se može dati malo mesnog ekstrakta, koji se kupi u trgovinama u malim lončićima.

Kod ragout-a i faličnih juha treba pamtiti, da zafrig ne smije biti pregust. Za juhe se zafrig pravi tako, da se uzme više masti, nego brašna, a količina jednog i drugog ovisi o broju osoba. Obično se računa na 4 osobe 4 dkg masti i 3 dkg brašna, te 12 dl vode.



JUHE

1. GOVEDSKA JUHA (SVIJETLA).

1½ l vode	4 dkg mrkve
1½ dkg soli	4 dkg peršina
¾ kg govedine sa privagom	2 dkg celera
2 dkg luka	2 dkg govedjih jetara
	4—5 zrna papra

Meso i kosti se operu i pristave u slanu, mlaku vodu, da se kuhaju. Medjutim se očisti zelenje, opere, izreže po duljini i sa lukom i jetricama dade u juhu, kad voda zavrije. Kuha se polagano 2—3 sata.

Kad je meso mekano, doda se malo hladne vode i pusti par minuta da stoji. Juha se procijedi kroz gusto sito, i zatim ponovno zavrije, da se može ukuhati pridodatak po volji.

2. GOVEDSKA JUHA (TAMNA).

Tamna govedska juha priredjuje se isto kao i svijetla, a za priredbu potrebna je ista količina materijala, samo se za ovu uzima još ½ dkg masti, na kojoj se isprži nekoliko ploškica mrkve i na ploške rezana jetra. Kad je to isprženo, doda se na ploške izrezani luk i prži se dok dobro zažuti. Dolije se juhom, pusti da prokuha i doda k ostaloj juhi.

Pridodaci govedskoj juhi.

UKUHANA RIŽA, KRUPICA I KRUPA.

6 dkg riže	6 dkg krupe
6 dkg krupice	1¼ l govedske juhe

Rižu kuhamo 20 minuta, krupicu 10 minuta, krupu dobar sat.

Rižu i krupu (graupen) bolje je da kuhamo posebno na vodi, pa poslije dodamo samo juhu.

U juhu od riže možemo dodati malo pirjanih (dinsten) vrganja, a servirati ju možemo ribanim parmezanom.

Tjestenine:

REZANCI, KRPICE, ZVJEZDICE i t. d.

1¼ l juhe
6 dkg brašna
1 jaje.

Brašno se prosije na dasku, napravi se jamica, u koju se doda 1 jaje. Nožem se najprije izmiješa, a onda rukom izmijesi u glatko tijesto. Sada se posve tanko izvalja i pusti da se posuši. Za rezance se razvaljano tijesto savije u tuljak i reže na vrlo tanke rezance. Za krpice izreže se tijesto najprije na 10 cm široke pruge, koje se slože jedna na drugu i izrežu na ½ cm široke rezance, koje se onda poprijeko izrežu u male četvorine.

Želi li se da budu u obliku zvjezdica, izreže se to na posebni stroj.

RIBANA KAŠICA.

1¼ l juhe
8 dkg brašna
1 jaje

Umijesi se tijesto kao za rezance, samo tvrdje, da se može na ribež izribati na sitne mrvice, koje se ostave na daski da se posuše.

Rezanci, krpice, ribana kašica ukuha se u procijedjenu juhu kad zavrije i kuha se 10 minuta.

LJEVANCI.

1¼ l govedske juhe
1 jaje
3 dkg brašna

Jaje i brašno razmuti se u jednoj šalici ili lončiću sa kljunom, pa se tekuće tijesto ulijeva u kipuću juhu, i pusti da samo jedamput uzavrije.

PRŽENI GRAŠAK.

1¼ l juhe	soli
½ jaja	4 dkg brašna
2 žlice mlijeka	20 dkg masti

Napravi se tijesto kao za ljevance od jaja, brašna, mlijeka i soli, protiskuje se kroz ribež u vruću mast, peče svijetlo žuto i ocijedi na bugačici.

Prženi grašak servira se na posebnom tanjuru.

PALAČINKE.

1¼ l juhe	5 dkg brašna
1 jaje	soli
1 dl mlijeka	3 dkg masti

U jaje dodaje se naizmjence mlijeko i brašno, malo se osoli i od toga tijesta peku se na omašćenoj pečenjari palačinke.

One moraju biti tako tanke, da od te mase izadje 5—6 komada. Izrežu se u rezance i stave u gotovu govedsku juhu.

PRŽENI UŠTIPCI (Brandteigkrapferln).

1¼ l govedske juhe	1 jaje
1/10 l mlijeka	sol
2 dkg maslaca	20 dkg masti
6 dkg brašna	

U kipuće mlijeko doda se maslac i sol i ukuha brašno, te se miješa na vatri tako dugo, dok od žlice otpada. Kad se ohladi, umijesi se jaje, tijesto se istuče i napravi se okrugljice, koje se prže u vrućoj masti. Ocijede se na bugačici i serviraju na posebnom tanjuru.

Žličnjaci:

ŽLIČNJACI OD BRAŠNA.

1¼ l govedske juhe	5 dk brašna
3 dkg masti	soli
1 jaje	

Mast se dobro miješa dok postane pjenasta. Zatim se doda jaje i brašna, pa se tijesto žlicom dobro tuče. Kad procijedjena juha zavrije, ukuhaju se žlicom žličnjaci i puste da 10 minuta kuhaju.

ŽLIČNJACI OD MASLACA.

1¼ l govedske juhe	1 bjelanjka snijeg
5 dkg maslaca	7 dkg brašna
1 žutanjak	soli
1 žlica mlijeka	1 žemlja

Maslac se miješa dok je pjenast; zatim se umijesi žutanjak, mlijeko, sol i miješa se neprestano. Žemlja se razmoči u vodi, istisne, pasira i pomiješa u žličnjake sa brašnom i snijegom. Dalje se postupa kao sa svakim žličnjacima.

ŽLIČNJACI OD KRUPICE.

1¼ l govedske juhe	5 dkg krupice
3 dkg masti	sol
1 jaje	zeleni peršin

U dobro umiješanu mast doda se jaje, krupica, sol i fino sasjeckani zeleni peršin te se pusti da stoji ¼ sata. Sada se naprave žličnjaci, ukuhaju u kipuću juhu i kuhaju 10 minuta. Poslije toga dobro ih je ostaviti u juhi još 10 minuta prije nego se servira.

ŽLIČNJACI OD KRUPICE NA DRUGI NAČIN.

2 dl vode	5 dkg krupice
2 dkg maslaca	1 jaje
sol	slana voda

U kipuću vodu stavi se maslac i ukuha krupica. Kad postane gusta masa pusti se ohladiti. U hladnu masu miješa se jaje, doda se soli. U slanu kipuću vodu ukuhaju se žličnjaci.

Kad zavriju ostave se još u vodi 10 minuta, zatim se ocijede i stave u procijedjenu govedsku juhu.

ŽLIČNJACI OD JETARA.

1¼ l govedske juhe	1 jaje
8 dkg govedskih jetara	zelenog peršina
2 dkg masti	sol, papar
1 dkg luka	4 dkg mrvica

Jetra se dobro ostružu od vlakanaca ili samelju na stroju. Na masti se isprži fino kosani luk i zeleni peršin. Medjutim se mast ohladi i miješa dok je pjenasta, doda se jaje, jetra, mrvice, sol i papar i ostavi se da stoji kratko vrijeme. Poslije se naprave žličnjaci i kuhaju u juhi 10 minuta.

PRŽENI ŽLIČNJACI OD KRUMPIRA.

1¼ l govedske juhe	1 jaje
12 dkg pasiranog krumpira (20 dkg sirovog)	3 dkg brašna
	sol
3 dkg masti	15 dkg masti

Dobro izmiješana mast pomiješa se s jajetom, kuhanim pasiranim krumpirom, brašnom i soli. Od ove mase prave se sasma mali žličnjaci, koji se prže na masti i serviraju na posebnom tanjuru.

19/III

ŽLIČNJACI OD MOŽDJANA.

1¼ l govedske juhe
3 dkg masti
1 jaje
10 dkg moždjana
zelenog peršina
1 dkg luka
~~5 dkg~~ mrvica po potrebi
sol

Moždjani se očiste, skošu i na 1 dkg masti, na kojoj se pirjao fino kosani luk, malo prepeku. Medjutim se dobro miješa 2 dkg masti, doda se jaje, fino kosani peršin, moždjani, sol, papar i ~~5 dkg~~ mrvica. Dalje se postupa kao kod svih žličnjaka.

Okrugljice:

OKRUGLICE OD ŽEMLJE.

1¼ l govedske juhe
2 žemlje
1 dkg luka
zelenog peršina
sol
3 dkg masti
1 dl mlijeka
1 jaje
3 dkg brašna

Žemlje se izrežu na male kockice i malo poprže. Medjutim se na masti isprži fino kosani luk i zeleni peršin, pa se time poliju žemlje. Mlijeko, jaje i sve se izmiješa i nalije takodjer po žemljama. Kad ove malo omekšaju, doda se brašno i prave sasma male okrugljice, kuhaju se 10 minuta u slanoj vodi i dadu poslije u juhu.

OKRUGLJICE SA SLANINOM.

Za ove okrugljice uzme se mjesto masti suha slanina, koja se izreže na male kockice i malo popprži. Daljnji postupak je isti kao i kod okrugljice od žemlje, samo se ne meće luk i peršin.

TIROLSKE OKRUGLJICE.

Priredba je ista kao kod okrugljica od žemlje, samo bez luka i peršina, a doda se 12 dkg sitnog rezanog suhog mesa.

OKRUGLJICE OD MRVICA.

1¼ l govedske juhe
2 dkg masti
1 jaje
zeleni peršin
1 žemlja
sol
2 dkg mrvica

U dobro izmiješanu mast doda se jaje, fino kosani zeleni peršin, namočena, pasirana žemlja, malo soli i 2 dkg mrvica. Ta masa pusti se da malo stoji, prave se okrugljice i ukuhaju u juhu.

Ove okrugljice mogu se ispržiti u vrućoj masti mjesto kuhati, no onda se prave manje okrugljice. Pržene okrugljice dodaju se češće faličnoj nego govedskoj juhi.

OKRUGLJICE OD KRUPICE SA SLANINOM.

1¼ l govedske juhe	1 jaje
3 dkg slanine	sol
⅛ l mlijeka	2 dkg mrvica
6 dkg krupice	15 dkg masti

Slanina se izreže u kockice i malo prži. Po njoj se polije mlijeko i kad ono kipi, ukuha se krupica. Kad je masa gusta, onda se pusti da ohladi. Poslije se umiješa jaje, prave se okrugljice, uvaljuju u mrvice i peku u vrućoj masti.

OKRUGLJICE OD MESA.

1¼ l govedske juhe	1 dkg luka
4 dkg masti	1 dkg masti
1 jaje	zelenog peršina
sol i papar	2 dkg mrvica
10 dkg mesnih ostataka	

Mast se miješa, dok je pjenasta, u nju se razbije jaje, fino kosano meso i na masti ispržen i fino kosani luk i zeleni peršin. Napokon se dodaju mrvice, soli se i papri, prave se okrugljice, kuhaju u slanoj vodi i dadu u juhu.

Ploškice (Schöberln):

PLOŠKICE DO BISQUITA.

1¼ l govedske juhe	4 kdg brašna
2 bjelanjka snijeg	zelenog peršina
2 žutanjka	soli

mast i brašno za namazati tepsiju.

U čvrsti snijeg umiješaju se žutanjci, brašno, kosani zeleni peršin i sol, pa se ta masa dade u namazani i posipani oblik i peče se u pećnici. Kad je masa pečena, izreže se u ploškice i servira k juhi ili se zadnji čas stavi u juhu.

PLOŠKICE OD KRUPICE.

1¼ l govedske juhe	2 žutanjka
2 dl mlijeka	2 bjelanjka snijeg
3 dkg maslaca	mast i brašno za oblik
6 dkg krupice	

U mlijeko ukuha se krupica i miješa. Doda se maslac i neprestano se miješa, dok masa sa žlice odpada i pusti se hladiti. Poslije se dodaju žutanjci i snijeg. Masa se stavi u namazani i posipani oblik, kuha u pari 1 sat. Kad se ishladi izreže se u ploškice.

PLOŠKICE OD BRAŠNA.

1¼ l govedske juhe	2 bjelanjka snijeg
3 dkg maslaca	2 žlice mlijeka
2 žutanjka	soli
4 dkg brašna	zelenog peršina

U dobro miješani maslac dodaju se žutanjci, brašno, mlijeko, sol, kosani peršin i napokon čvrsti snijeg. Daljnji postupak kao i kod prvih ploškica.

PLOŠKICE OD JETARA.

1¼ l govedske juhe	1 žemlja
3 dkg maslaca	1 dkg luka
2 žutanjka	zelenog peršina
10 dkg jetara	1 dkg masti
sol, papar	2 bjelanjka snijeg

mast i brašno za tepsiju.

Dobro izmiješani maslac miješa se za žutanjcima, ostruganim jetrima i razmočenom, pasiranom žemljom. Na 1 dkg masti isprži se fino kosani luk i zeleni peršin, doda se u masu, soli se i papri i izmiješa snijegom.

Masa se ispeče u namazanom i posipanom malom obliku i hladna izreže u ploškice.

PLOŠKICE OD MOŽDJANA.

1¼ l govedske juhe	10 dkg moždjana
3 dkg maslaca	1 dkg masti
2 žutanjka	½ dkg luka
1 žemlja	2 dkg pećurke
sol, papar	zeleni peršin
2 bjelanjka snijeg	3 dkg mrvica

Maslac, žutanjci i razmočena pasirana žemlja dobro se izmiješa. Medjutim se na masti isprži fino kosani luk i pofurene, dobro oprane i kosane pećurke (ili svježe samo oprane i kosane), očišćeni, kosani moždjani. Na koncu se dodaju mrvice, fino kosani peršin i snijeg od 2 bjelanjka.

Peku se i izrežu kao i ostale ploškice.

PLOŠKICE OD ŠUNKE.

1¼ l govedske juhe	10 dkg kuhane šunke
2 dkg maslaca	2 bjelanjka snijeg
2 žemlje	sol, papar
2 žutanjka	mast i brašna za oblik

U pjenasto izmiješan maslac dodaju se žutanjci, razmočene pasirane žemlje, fino kosana šunka, sol, papar i snijeg.

Ispeče se u namazanom i posipanom obliku. Reže se na ploškice i servira.

KUHANE PLOŠKICE OD JAJA (Consommées).

1¼ l govedske juhe	2 cijela jaja
$^1/_{16}$ l mlijeka ili govedske juhe	sol, zeleni peršin
1 žutanjak	mast i brašno za oblik

Mlijeko, žutanjak i cijelo jaje dobro se razmute, doda se malo soli i fino kosanog zelenog peršina. Ta masa stavi se u namazani i posipani oblik, dobro se pokrije i kuha u pari 20 minuta. Istrese se na dasku, ohladi, reže na ploške i onda dade u juhu.

Radi promjene može se u tu masu dodati 4 dkg kosanog mesa od pileta, teletine i jedna u mlijeku razmočena i dobro raskuhana žemlja.

KUHANE PLOŠKICE OD MOŽDJANA.

1¼ l govedske juhe	1½ žemlje
1 dkg masti	$^1/_{16}$ l mlijeka
1 dkg luka	2 dkg masti
zelenog peršina	2 bjelanjka snijeg
sol, papar	2 žutanjka
10 dkg moždjana	

mast i brašno za oblik.

Fino kosani luk i peršin isprži se na masti, k tomu se doda fino kosani mozak i malo se ispeče. Medjutim se u mlijeko umočena žemlja dobro istisne i pasira, zatim izmiješa mašću i žutanjcima.

U tu masu dodaju se ispečeni moždjani, soli se i papri, doda snijeg i dade u namazani i posipani oblik. Ovaj oblik dade se u tepsiju u kojoj vrije voda i pusti se kuhati pol sata.

KUHANE PLOŠKICE OD JETARA.

1¼ l govedske juhe
3 dkg maslaca
1 žemlja
6 dkg jetara
sol, papar
2 žutanjka
2 dkg slanine
½ dkg luka
zelenog peršina
2 bjelanjka snijeg

mast i brašno za oblik.

Slaninu izrežemo na sitne komadiće i na njoj ispržimo luk i zeleni peršin. Medjutim miješamo maslac sa žutanjcima, dodamo razmočenu pasiranu žemlju, ostrugana jetra, isprženu slaninu i snijeg. Masa se soli i papri, dade u namazani i posipani oblik i kuha ½ sata u pari.

SAVIJAČA OD MESA.

1¼ l govedske juhe
20 dkg mesa
2 dkg masti
10 dkg brašna
½ žlice ulja
1 dkg luka
1 jaje, sol, papar

2 dkg masti za savijaču i tepsiju.

Napravi se tijesto za savijaču od 10 dkg brašna, ulja i mlake vode i pusti da počine. Medjutim se svježa govedina ili teletina (može biti kuhana govedina ili razni ostaci mesa koji se fino košu) dadu na mast, na kojoj smo ispržili kosani luk. Soli se i papri i doda jedno jaje. Tijesto se razvuče, poškropi mašću i namaže nadjevom do polovice; savije se i metne u namazanu tepsiju, neka se peče. Razreže se na kose komadiće i servira k juhi.

SAVIJAČA OD PLUĆICA.

1¼ l govedske juhe
25 dkg plućica
1 dkg luka
lovorov list
2 zrna papra
2 dkg masti za savijaču i tepsiju
10 dkg brašna
½ žlice ulja
2 dkg masti
1 dkg luka
1 jaje

Plućica se u slanoj vodi kuhaju s lukom, lovorovim listom i paprom. Kad su mekana, iskošu se i dadu na mast, na kojoj smo ispržili fino kosani luk. Doda se 1 jaje, soli se i papri.

Dalje se postupa kao i kod savijače od mesa.

SAVIJAČA OD PALAČINKA.

Tijesto za palačinke:	Nadjev:
½ jajeta	2 dkg masti
1 dl mlijeka	1 dkg luka
5 dkg brašna	zelenog peršina
soli	20 dkg pečene teletine
3 dkg masti	½ jajeta
	1 žlicu kiselog vrhnja

Najprije se ispeku palačinke i slože se jedna uz drugu, da sačinjavaju četvorinu. Da skupa drže namažu se rubovi bjelanjkom. Medjutim se napravi nadjev: na masti se isprži fino kosani luk i zeleni peršin, doda se kosana pečena teletina, pol jajeta i vrhnje. Soli se i paprri, pa se time namažu palačinke i saviju. Ubrus se namaže mašću unutra se stavi savijača i kuha u slanoj vodi pol sata.

Kad se ohladi izreže se u ploške i dade u juhu.

RIŽA OD JETARA.

1¼ l govedske juhe	½ dkg luka
10 dkg jetra	zelenog peršina
3 dkg masti	1 žemlja
1 jaje	3 dkg mrvica
½ dk~ masti	sol, papar

Jetra se ostružu i umiješaju u dobro izmiješanu mast, u koju se doda jaje, na masti isprženi fino kosani luk i zeleni peršin, razmočena, pasirana žemlja, sol, papar i mrvice.

Ta masa protiskuje se kroz ribež u kipuću juhu, pusti se da prokuha i dolije preostalom juhom.

X PUNJENI JASTUČIĆI (Schlickkrapfen).

1¼ l govedske juhe	1 jaje, vode
10 dkg brašna	sol

Nadjev:

2 dkg masti	15 dkg mesnih ostataka
1 dkg luka	1 jaje
zeleni peršin	sol, papar

Napravi se tijesto za rezance od brašna, jaja i vode, razvalja se, izreže u četvorine. Na sredinu četvorine stavi se nadjev, okrajci se namažu jajetom, preklopi se tijesto i zalijepe okrajci. Tijesto se izrezuje kotačićem. Nadjev: Na masti se isprži luk i zeleni peršin, doda se kosano meso, sol, papar i jaje. Jastučići se kuhaju 15 minuta u juhi ili ~~slanoj vodi~~.

ŽLIČNJACI OD MACESA.

1¼ l govedske juhe	5 dkg macesa, sol
5 dkg gušće masti	sol
1 jaje	

Mast se dobro miješa, dok je pjenasta. Poslije se doda jaje, fino tučeni maces i malo soli, te se pusti da stoji. Poslije se žlicom ukuhaju u juhu.

u [illegible] vode

3. JUHA OD KOSTI.

~~½~~ 1 kg kosti	4 dkg peršina
4 dkg jetra	2 dkg luka
4 dkg mrkve	½ dkg masti
soli i cijelog papra	1½ l vode

Kosti se operu i metnu u hladnu vodu da kuhaju. Jetra se izrežu na ploške, pa se lukom i nekoliko ploškica mrkve prže na masti i dodaju juhi. Mrkva i peršin se očiste i metnu takodjer u vodu da kuhaju. Juha se soli i doda se 4—5 zrna papra i kuha 3 sata.

Ova juha zamjenjuje govedsku juhu ili se njom dolijn ostale fališne juhe. Za fališne juhe dovoljno je ½ kg kosti.

4. JUHA OD KOSANOG MESA.

1½ l vode	soli i papra
½ kg kosti	¼ kg kuhane govedine
4 dkg mrkve	4 dkg masti
4 dkg peršina	2 dkg luka
2 dkg luka	3 dkg brašna

Pristavi se juha od kosti, kako je rečeno pod 3, i pusti da kuha 3 sata. Medjutim se ⅓ kg kuhane govedine fino koše i dade na mast, na kojoj se isprži fino kosani luk. Kad se malo proprjalo, posipa se brašnom, pusti propržiti, a onda se dolije kuhanom procijedjenom juhom od kosti. U ovu juhu može se dodati 5 dkg pirjane riže.

5. FRANCUSKA JUHA.

1¼ l govedske juhe ili juhe od kosti	5 dkg mrkve
5 dkg kelja	3 dkg masti
5 dkg korabice	5 dkg riže
	20 dkg krumpira

Zelenje (kelj, korabica, mrkva) očisti se, izreže na rezance i dade svako posebno na mast pirjati. Tri dkg masti dosta je za zelenje i rižu. Krumpir se oguli, izreže u kockice i kuha u slanoj vodi. Riža se na malo masti pirja. Kad je sve mekano, dade se u procijedjenu govedsku juhu i servira.

6. JUHA OD KRUHA (Panaden).

1¼ l govedske juhe ili juhe od kosti	1 žutanjak
2 kom. žemlje	1 hrenovka

Žemlje se režu na kockice i stresu u gotovu procijedjenu juhu da se kuhaju. Za vrijeme kuhanja neprestano se miješa vrtilicom (Sprudel), dok se žemlje raskuhaju. Poslije se doda na male ploške izrezana hrenovka. U jušniku se razmuti žutanjak i uz neprestano miješanje dolijeva se juha te se servira.

7. JUHA OD KRIVE KAŠICE.

1¼ l juhe od kosti	4 dkg masti
2 jaja	3 dkg brašna
¼ l vode	zelenog peršina
soli	

Jaja se razmute vodom i malo osole. Medjutim se napravi zafrig od masti i brašna, pa kad zažuti, nalijeva se razmućenim jajima i neprestano miješa. Dolije se gotovom juhom od kosti i doda malo fino kosanog peršina.

8. JUHA OD TELETINE.

20 dkg teletine	4 dkg masti
10 dkg mrkvice	3 dkg brašna
5 dkg graška	zelenog peršina
10 dkg cvjetače	soli

Napravi se svijetao zafrig od masti i brašna, na koji se stavi na kocke izrezana, oprana teletina, malo poprži, dolije sa malo hladne vode, onda tople vode. Medjutim se očisti mrkvica, izreže na rezan-

ce i dade sa očišćenim graškom i oćišćenim cvjetićima od karfiola kuhati. Juha se soli, doda se fino kosanog zelenog peršina i pusti da kuha.

15/11 – ~~9.~~ JUHA OD SITNIŠA.

Sitniš od kokoši, guske
4 dkg masti
3 dkg brašna
zelenog peršina
1½ l vode
šparoga, mahune, graška

6 dkg mrkvice
sol
½ dkg masti
jetra

U 1½ l slane vode dade se sitniš sa mrkvicom izrezanom na rezance, i cvjetačom kuhati. Medjutim se na masti isprže jetra. Posebno napravi svijetao zafrig od masti i brašna, doda fino kosanog zelenog peršina i dolije juhom, u kojoj se sitniš kuhao. Kad je meso mekano izreže se u sitne komadiće kao i ispržena jetra prije nego se nosi na stol. U juhi se može kuhati malo šparge i pečurki, cvjetače i graška.
Ako je zelenje stavo kuhaj cijelo u juhi i prije serviranja izvadi

10. JUHA OD DIVLJAČI.

1½ l vode
sitniš od zeca
4 dkg mrkvice
4 dkg peršina
2 dkg luka

5 zrna papra
sol
lovorov list
ocat
1 žemlja

Napravi se zafrig od masti i brašna, dolije se juhom, u kojoj se dosta dugo kuhao sitniš od zeca (srce, pluća, vrat, prednje noge) sa izrezanim zelenjem, lukom, paprom, lovorovim listom i octom. U juhu se kao pridodatak stavi od kosti očišćeno i na male komade izrezano meso. Juha se soli i papri i servira prženom žemljom, rezanom na rezance.

11. JUHA OD RIBE.

Glava
kosti, peraje od ribe
ikre, sol, ocat
4 dkg mrkvice
1½ l vode
4 zrna papra, soli
4 dkg peršina

⅛ l vrhnja
sok od limune
2 dkg luka
lovorov list
4 dkg masti
3 dkg brašna

Glava od ribe te kosti i peraje dobro se kuhaju u slanoj vodi uz pridodatak octa i na ploškice rezanog zelenja.

Medjutim se napravi zafrig, na kojem se isprži malo fino kosanog luka, ikre od ribe i dolije se procijedjenom juhom. Zelenje se pasira i doda u juhu. Na koncu se doda kiselog vrhnja i malo limunovog soka, te pusti zakuhati.

12. PREŽGANA JUHA.

4 dkg masti	1¼ l vode
4 dkg brašna	sol
¼ dkg kimljena	1 žemlja

Načini se zafrig od masti i brašna; kad je postao tamno žut, doda se na zafrig kimljena, malo popprži i dolije se 1½ l vode, soli i pusti da se kuha. Kao pridodatak mogu se ukuhati ljevanci ili se servira prženom žemljom.

13. JUHA OD KRUPICE.

1¼ l vode ili juhe od kosti	sol
3 dkg mastti	žutanjak
6 dkg krupice	

Krupica se isprži na masti, dolije vodom ili juhom, soli i pusti da kuha. U jušniku se razmuti žutanjak i nalije juhom.

14. JUHA OD RIŽE.

1¼ l vode ili juhe od kosti	2 dkg luka
4 dkg maslaca	1 vrganj
3 dkg brašna	1 žlica parmezana
5 dkg riže	soli

Riža se u slanoj vodi mekano kuha. Napravi se zafrig od maslaca i brašna, dolije se juhom ili vodom, doda riža i luk i pusti kuhati. Vrganj se očisti, izreže u ploške i doda u juhu sa malo ribanog parmezana. Luk se prije serviranja iz juhe izvadi.

15. JUHA OD PREKRUPE.

1¼ l vode ili juhe od kosti	limunov sok
6 dkg prekrupe	sol
3 dkg krumpira	1/10 l vrhnja
3 dkg maslaca	1 žutanjak

Prekrupa se u slanoj vodi mekano kuha. Krumpir se oguli i izreže na kockice, opere i meko kuha. Medjutim se napravi zafrig od maslaca, i brašna, dolije se juhom ili vodom, doda se kuhani krum-

pir, prekrupa, i pusti da kuha. Juha se soli, a na koncu se doda limunovog soka i kiselog vrhnja, u koje smo razmutili žutanjak.

15a. JUHA OD KISELICE.

4 dkg masti	zelnog peršina
4 dkg brašna	1 dl kiselog vrhnja
8 dkg kiselice	sol, papar
½ dkg luka	1 žemlja

Najprije se napravi zafrig od masti i brašna, na kojem se isprži fino kosani luk, kiselica i zeleni peršin. Dolije se najprije hladnom, onda toplom vodom i pusti pol sata kuhati. Poslije se doda kiselo vrhnje i juha se soli i papri.

Servira se prženom žemljom.

16. JUHA OD ZELENJA.

1½ l vode ili juhe od kosti	4 dkg kelja
4 dkg mrvice	sol, papar
4 dkg korabice	5 dkg masti, 2 dkg šećera
4 dkg graška	3 dkg brašna

Zelenje se izreže na rezance, osim graška i dade na mast, na kojoj smo ispržili šećer, te se pirja uz neprestano polijevanje dok ne postane mekano. Posipa se brašnom i kad zažuti, dolije se juhom ili vodom i pusti se da kuha. Soli se i papri. Može se dodati u juhu 4 dkg na kocke izrezanog krumpira.

17. JUHA OD VRHNJA.

4 dkg masti	sol, papar
4 dkg brašna	2 dl vrhnja
zelenog peršina	1 dl vode, 1 žemlja

Napravi se zafrig od masti i brašna, dolije vodom, doda se soli i paprike, te se kuha. Doda se fino kosanog peršina i kiselog vrhnja, zavrije i servira prženom žemljom.

18. JUHA OD KRUMPIRA.

1¼ l vode	4 dkg masti
¼ kg krumpira	4 dkg brašna
1 dkg luka	1 dl vrhnja
zelenog peršina	sol, crvena paprika

Krumpir se oguli, izreže u kocke i kuha. Kad je mekan, napravi

se zafrig od masti i brašna, isprži na njemu kosani luk, dolije hladnom vodom od krumpira i pusti da kuha. Četvrt sata prije nego se dade na stol, doda se fino kosani peršin, paprika i vrhnje i pusti da zavrije.

19. JUHA OD RAJČICE.

1 l vode
½ kg rajčice svježe ili
10 dkg konzervirane
3 dkg masti
3 dkg brašna
2 dkg šećera
soli, $^{1}/_{10}$ l kiselog vrhnja
1 dkg luka

Svježe rajčice se operu, zgnječe i u vlastitom soku mekano kuhaju. Zatim se pasiraju i dadu na zafrig, na kojem se isprži komadić luka. Dolije se potrebnom vodom, doda soli, šećera i pusti kuhati. Na koncu se doda vrhnje, a luk izvadi.

20. JUHA OD KOPRA.

4 dkg masti
4 dkg brašna
5 dkg kopra
sol, papar
½ dkg luka
1 dl kiselog vrhnja
1 žutanjak
sok od limuna
1 žemlja

Na svijetlo žutom zafrigu isprži se fino kosano lišće od kopra i fino kosani luk, dolije se hladnom onda toplom vodom, soli i papri i pusti kuhati.

Poslije se doda malo soka od limuna, kiselo vrhnje i pusti da zavrije.

U jušnik se razmuti žutanjak, nalije se juha, koja se servira prženom žemljom.

21. JUHA OD ŠPARGE.

1¼ l vode ili juhe od kosti
¼ kg šparge
4 dkg masti
4 dkg brašna
sol, 1 žemlja
$^{1}/_{10}$ l kiselog vrhnja

Drvenasti dijelovi šparge se kuhaju posebno u slanoj vodi. Ostali dijelovi očiste, izrežu na male komade, kuhaju se u slanoj vodi i upotrijebe kao pridodatak. Zatim se napravi zafrig, dolije juhom ili vodom od šparge, soli se i papri, doda izrezana šparga i pusti da kuha.

Na koncu se doda vrhnja i servira prženom žemljom.

22. JUHA OD CVJETAČE.

1¼ l vode	zelenog peršina
1 cvjetača (30) dkg	sol, papar
4 dkg masti	1 žemlja
3 dkg brašna	$^1/_{10}$ l kiselog vrhnja

Cvjetača se u slanoj vodi kuha. Kad je mekana, izreže se u male cvjetiće. Lijepi cvjetići se ostave kao pridodatak, a ostali dijelovi se pasiraju i dadu na zafrig, koji se dolije najprije hladnom, onda toplom vodom. Soli se i papri, doda fino kosanog zelenog peršina. Na koncu se doda kiselo vrhnje i servira prženom žemljom.

23. JUHA OD KORABICE.

1¼ l vode	3 dkg brašna, sol, papar
30 dkg korabice	$^1/_{10}$ l kiselog vrhnja
4 dkg masti	1 žemlja

Korabica se oguli, izreže na rezance i kuha u slanoj vodi dok bude mekana. Poslije se postupa isto tako kod juhe od cvjetače.

24. JUHA OD MRKVICE.

1¼ l vode	sol, papar
30 dkg mrkvice	$^1/_{10}$ l kiselog vrhnja
4 dkg masti	1 žemlja
4 dkg mrvica	

Mrkvica se očisti, izreže u manje komade i mekano kuha. Poslije se pasira, dade na zafrig od masti i mrvica, nalije hladnom onda toplom vodom, soli, papri i na koncu doda kiselog vrhnja.
Servira se prženom žemljom ili okrugljicama od mrvica.

25. JUHA OD MAHUNA.

1¼ l vode	$^1/_{10}$ l kiselog vrhnja
15 dkg mahuna	zeelenog peršina
4 dkg masti	sol, papar
3 dkg brašna	½ dkg češnjaka

Mahune se očiste, izrežu na rezance i kuhaju u slanoj vodi. Medjutim se napravi zafrig, na njemu isprži fino kosani češnjak, dodaju pasirane mahune i onda se pusti da kuha. Juha se soli i papri, doda malo fino kosanog peršina i kiselog vrhnja. K tomu se servira prženi grašak ili pečeni uštipci.

26. JUHA OD GRAŠKA.

1¼ l vode
¼ kg svježeg graška
4 dkg masti
3 dkg brašna
zelenog peršina
sol, papar
5 dkg riže

Grašak se očisti i metne u slanu vodu da kuha. Kad je mekan, polovica se pasira, a polovica se ostavi u zrnu. Riža se posebno meko kuha. Grašak i riža, dade se na zafrig, dolije se vodom i pusti da kuha. Soli se i papri, doda fino kosanog zelenog peršina. Servira se prženim graškom ili prženom žemljom.

27. JUHA OD SUHOG GRAŠKA.

1¼ l vode
10 dkg graška
10 dkg suhog mesa
4 dkg masti
3 dkg brašna
sol, papar
1 žemlja
1 dkg luka

Grašak se očisti i mekano kuha zajedno sa dobro opranim suhim mesom i fino kosanim lukom. Kad je jedno i drugo mekano — grašak se pasira, a meso izreže na sitne kockice i dade na zafrig. Dolije se vodom u kojoj se kuhao grašak i suho meso, soli se i papri i servira prženom žemljom.

28. JUHA OD LEĆE.

1¼ l vode
10dkg leće
½ dkg masti
1 dkg luka
2 dkg masti
2 dkg brašna
ocat, sol, papar
1 žemlja

Leća se mekano kuha sa fino kosanim lukom, isprženim na masti. Kad je mekana, pasira se i metne na zafrig, dolije vodom, u kojoj se leća kuhala, doda octa, soli, papra i pusti da kuha. Servira se prženom žemljom. Može se dodati na ploške rezana suha kobasa.

29. JUHA OD BIJELOG GRAHA.

1¼ l vode
10 dkg graha
½ dkg masti
1 dkg luka
2 dkg masti
2 dkg brašna
ocat, sol, papar
1 žemlja

Pripravlja se isto tako kao i juha od leće i servira prženom žemljom. [illegible]

30. PRAŠKA JUHA.

¼ kg krumpira
1¼ l vode
3 dkg masti
2 dkg brašna
⅛ l mlijeka
10 dkg suhog mesa
sol, papar

Krumpir se oguli, izreže na komade i u slanoj vodi mekano kuha. Kad je mekan, pasira se, dade na zafrig od masti i brašna, dolije mlijekom i vodom u kojoj se kuhalo suho meso i pusti da kuha. Soli se i papri i doda na kocke rezano suho meso.

31. JUHA OD VRGANJA.

1¼ l vode
10 dkg vrganja svježih
ili 2 dkg osušenih
2 dkg masti
½ dkg luka, zeleni peršin
4 dkg masti
4 dkg brašna
sol, papar
$^{1}/_{10}$ l vrhnja
1 žemlja

Na ploške rezani vrganji operu se i pofure, ocijede, dadu se na mast pirjati, na kojoj smo ispržili fino kosani luk i zeleni peršin. Sada se napravi zafrig od masti i brašna, dolije potrebnom vodom, soli se i papri, dodaju se pirjani vrganji i pusti da kuha. Četvrt sata prije serviranja doda se kiselo vrhnje. Servira se prženom žemljom.

32. JUHA OD CELERA.

1¼ l vode
1 celer
½ limune
1 žutanjak
4 dkg masti
3 dkg brašna
sol, papar
$^{1}/_{10}$ l kiselog vrhnja

Celer se oguli, izreže na komade i kuha u slanoj vodi sa sokom od ¼ limune. Kad je mekan, pasira se, dade na zafrig, soli i papri, dolije vodom i pusti da kuha. Žutanjak se u vrhnju razmuti, doda u juhu i pusti da prekipi.

33. BIJELA JUHA SA LUKOM.

1¼ l vode
15 dkg luka
4 dkg masti
sol, papar
4 dkg masti
5 dkg brašna
⅛ l mlijeka
2 dkg maslaca

Luk se izreže na ploške i dade na mast, da malo zažuti i sa malo vode pirja, dok je mekan. Sada se pasira, dade na svijetao zafrig, dolije mlijekom i vodom, soli i papri i pusti da se kuha. Prije nego se servira, doda se komadić maslaca. Kao pridodatak mogu se dati prženi žličnjaci od krumpira.

34. JUHA OD MOŽDJANA.

1¼ l vode
½ moždjana
½ dkg masti
½ dkg luka
zelenog peršina
4 dkg masti
4 dkg brašna
1 žemlja
sol, papar

Moždjani se u toploj vodi očiste, izrežu na sitne komadiće i metnu na mast, na kojoj smo ispržili fino kosani luk. Sada se napravi zafrig, dodaju se pirjani moždjani, dolije se vodom, osoli, papri i pusti da kuha. Doda se malo fino kosanog zelenog peršina.

35. DALMATINSKA JUHA.

1¼ l juhe od kosti
6 dkg makarona
6 dkg maslaca
4 dkg brašna
1 dkg luka
2 dkg parmezana

Makaroni se u slanoj vodi kuhaju i izrežu na 2 cm dugačke komade. Medjutim se napravi zafrig od maslaca i brašna, pa kad je žut, isprži se fino kosani luk, dolije juhom od kosti, osoli i pusti da kuha. Unutra se metnu makaroni i ribani parmezan.

36. JUHA OD PASIRANE KRUPE.

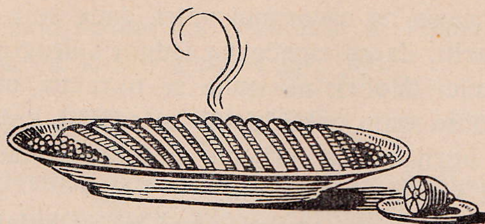
6 dkg krupe
3 dk masti
3 dkg brašna
1 dl mlijeka
1 žutanjak
soli
sok od limuna

Krupa se opere, mekano kuha i pasira i dade na svijetao zafrig. Dolije se vodom, osoli i pusti kuhati. Poslije se doda mlijeko u kojem je razmučen žutanjak i malo soka od limuna. U juhu se ukuhaju okrugljice od mrvica.

37. GULAŠ-JUHA.

3 dkg masti
10 dkg luka
20 dkg govedine
3 dkg brašna
crvene paprike
soli
10 dkg krumpira

Na masti se ispeče fino kosani luk, doda se oprano na kocke izrezano meso i crvena paprika i sol. Meso se pirja najprije u vlastitom soku, onda se posipa brašno, pa kad ono zažuti dolije se hladnom, onda toplom vodom. Kuha se dok je meso mekano. Krumpir se oguli, izreže u kocke i kuha u slanoj vodi. Kad je mekan ocijedi se i doda u juhu.



PEČENKE

O priredjivanju mesa

Svaka hrana, dakle i meso, mora se tako prirediti, da postane lako probavna i tečna.

Da postane meso lako probavno i tečno, može se kuhati, pirjati, pržiti i peći.

Kuhati meso znači pristaviti ga s vodom i kuhati, dok postane mekano. Na taj se način iscrpi iz mesa sok, pa dobijemo i tečnu juhu.

Pirjati (dünsten) znači meso staviti na mast, dolijevati po malo vodom, miješati od vremena do vremena, no ostaviti pokriveno dok postane mekano. Kod pirjanja se dakle meso zapravo u pari kuha.

Kod kuhanja i pirjanja valja paziti, da se meso ne skuha i ne pirja predugo, jer premekano meso izgubi na svojoj tečnosti i ne da se rezati u lijepe komade.

Kuha i pirja se najviše govedina. Govedina mora nekoliko dana odležati poslije klanja prije nego se upotrijebi. Meso, iz kojega su kosti izvadjene, drži se bolje.

Pržiti meso znači izrezati meso na popečke, malo ih nasoliti, umočiti u brašno, jaje i mrvice, te onda staviti u vruću mast, da se s jedne i druge strane dobro isprži. Kod prženja valja paziti, da se uzme toliko masti, da pojedini popečci plivaju i ne dotiču se jedan drugoga. Za prženje uzmemo radje više masti, jer inače rado prigori. Mast, koja kod prženja ostaje, procijedi se i upotrebljava se za variva, juhe, umake i t. d. Isprženo meso dobro je dati na bugačicu, da se mast iscijedi.

Peći meso može ne naglo na otvoreenoj vatri, može se peći na tepsiji u pećnici i na ražnju. Kako god meso pečemo, možemo reći, da je u mesu ostao sav sok, jer se uslijed vrućine bjelančevina na površini mesa stisla, prema tome sadrži i najveću hranivu vrijednost.

Pečemo li meso na otvorenoj vatri, dade se u dobro ugrijanu mast. Treba paziti, da se ispeče na jednoj i drugoj strani. Peče li se meso u pećnici (Rohr), ne smije se okretati, pristavi se samo sa solju, pa kad se malo osuši, polije se mašću, koja se prije u posebnoj posudi ugrijala. Za vrijeme pečenja treba nekoliko puta meso pogledati i zalijevati sokom.

Peče li se odojak, ne smije se baš ništa dodati masti, već se poradi dobre korice maže suhom slaninom ili uljem. Peče li se meso na ražnju, mora se polagano okretati, da toplina na sve strane dospije. Mršavo meso (teletina, divljač) valja mazati slaninom, da mu se poboljša tek.

Nekoja se mesa prije pečenja nadjenu nadjevom od jaja i žemljom, koji se kod telećih prsa stavlja kroz široki otvor koji se nožem napravi i koncem sašije. Isto se tako nadijevaju pilići.

Manji komadi mesa peku se pol sata, a meso od buta 2—3 sata prema veličini.

Nekoje meso stavljamo i u rasol, koji ima tu zadaću, da konzervira hranu i da je učini mekanijom.

U sok od pečenja doda se malo vode kad se pečenje izvadi i pusti se prokuhati. Da pečenje dobije lijepu boju, dobro ga je namazati za vrijeme pečenja rastaljenim maslacem.

Da se uvjerimo, je li meso pečeno, kušamo viljuškom, koju u meso zabodemo. Pokaže li se mjesto soka krv, znak je, da nije još pečeno. Kod toga odmah osjetimo, je li meso mekano.

Kod stavljanja na zdjelu moramo znati, da smijemo samo malo soka po mesu politi, a ostalo servirati u posebnoj posudi za umaku. — Prženo meso, pečeni odojak servira se posve bez masti.

Mesne umake se obično prije serviranja cijede.

1. KUHANA GOVEDINA.

O priredbi kuhane govedine spomenuto je kod govedske juhe, str. 53. da se govedina pristavlja u vruću vodu, ako hoćemo dobiti dobru kuhanu govedinu. U svakom slučaju — uzimamo li u obzir dobru juhu ili dobro meso — dobro je govedinu malo istući i kuhati polagano 2 i pol sata u osoljenoj juhi.

Dogodi li se u ljetu, da meso dobije neugodan miris, to možemo u juhu baciti komadić užarenog ugljena, koji sav neugodni miris preuzme na sebe.

Ostane li kuhane govedine, može se izrezati na tanke ploške i servirati s octom i uljem ili se fino koše, te se metne na mast, na

kojoj se isprži fino kosani luk i izmiješa sa kuhanim rezancima ili se napravi juha od kosanog mesa (str. 63).

2. PROPIRJANA KUHANA GOVEDINA (überdünstet).

Kuhana govedina izreže se u popečke. Medjutim se na 4 dkg masti isprži 10 dkg na tanke ploške izrezanog luka i doda malo crvene paprike. Posipa se sa malo brašna, pa kad zažuti, dolije se juhom ili vodom, metne govedinu i prokuha.

3. PIRJANI POPEČCI (Gedünstete Schnitzel).

60 dkg govedine
15 dkg luka
4 dkg masti
crvene paprike
papar
sol
2 dkg brašna

Govedina se opere, izreže u popečke, tuče, osoli, popapri i umoči u brašno.

Medjutim se na masti ispeče na tanke ploške rezani ili kosani luk. Kad je ovaj žut, doda se malo crvene paprike.

Jedan po jedan popečak se najprije ispeče na obadvije strane, pokrije se i pirja kratko vrijeme u vlastitom soku. Poslije se dolijeva vodom i pirja pokriveno dok je mekano.

4. GOVEDJA PEČENKA S JAJIMA.

50 dkg govedine
3 tvrdo kuhana jaja
4 dkg masti
15 dkg luka
10 dkg mrkvice
2 dkg brašna
1 dl kiselog vrhnja
sol
papar
paprika

Govedina se opere, istuče u veliki popečak, osoli i papri. Tvrdo kuhana jaja slože se jedno do drugoga na meso, savije se i zaveže. Kad se medjutim na masti ispržio na ploške izrezani luk i mrkva, doda se malo crvene paprike, u brašno uvaljano meso i pirja najprije u vlastitom soku, a poslije se uz dolijevanje vode pirja dok ne postane mekano. — Umaka se pasira, ponovno nalije na meso, doda vrhnje i pusti da prokuha. Konci se sa mesa odstrane, izreže se na ploške, složi na zdjelu, polije se malo umake, a preostatak umake dodje u posebnu posudu.

K tomu se dade restani krumpir, riža, tijesto kuhano ili prženo, valjušci od krumpira i t. d.

5. FRANKFURTSKA PEČENKA.

50 dkg govedine
2 safalade
4 dkg masti
15 dkg luka
2 dkg brašna
10 dkg mrkve
sol, papar
paprika
1 dl kiselog vrhnja

Priredjuje se isto kao pod brojem 4. samo se mjesto jaja umotaju oguljene safalade.

6. GOVEDJE MESO IZ RASOLA.

¾ kg govedine (mekači)
rasol za divljač str. 87. br. 95
2 dkg brašna
1 dkg šećera
sok od limune
5 dkg suhe slanine
4 dkg masti
1 dl kiselog vrhnja
sol

Govedina se drži u rasolu 1—2 dana. Zatim se nabode sa slaninom, koja se izreže na rezance. Meso se soli.

Medjutim se na masti isprži šećer, doda zelenja iz rasola, pa kad je malo prženo, doda se meso i pirja najprije u vlastitom soku. Zatim se doda brašna i pusti da zažuti, a onda se dolijeva rasolom i pirja, dok ne bude mekano. Meso se sada izvadi, izreže na ploške i umaka se pasira, doda joj se kiselog vrhnja, malo soka od limuna, pusti da prokuha i polije malo na meso, a ostatak posebno servira.

7. GOVEDJA PEČENKA SA MADEIRA UMAKOM.

(Boenf à la mode.)

¾ pisane pečenke
sol, papar
5 dkg slanine
1 jelen-gljiva (Trüffel)
3 dkg masti
10 dkg luka
2 dkg brašna
voda
2 žlice madeire ili vina

Govedina se opere i malo tuče, nabode izrezanom slaninom i gljivom, soli i papri i metne na mast, na kojoj se ispržio kosani luk i preostala slanina. Meso se dolijeva vodom i pirja, dok ne bude mekano. Poslije se posipa brašno, pusti da zažuti, doda malo vode, madeire i pusti da prokipi.

8. PRŽOLICE (Rostbraten.)

¾ kg pržolice
sol, papar
7 dkg masti
10 dkg luka

Pržolice se operu, istuku, osole, popapre i metnu na mast, da se peku. Dok se pržolice peku, stavi se na stranu na mast na ploške

rezani luk i pusti da zažuti. Pečeni luk se stavi na pržolice, a u mast se ulije malo vode, pusti da prekipi i nalije sok po pržolicama.

10. NADJEVENE PRŽOLICE.

¾ kg pržolice	5 dkg masti
sol, papar	2 dkg brašna
5 dkg riže	5 dkg luka
½ dkg masti	5 dkg mrkve
1 dkg luka	5 dkg mrvica
soli	1 dl kiselog vrhnja
10 dkg suhog mesa (kuhanog)	

Pržolice se očiste od kosti, tuku, sole i papre, nadjenu, saviju i zavežu.

Medjutim se na masti pirja na ploške rezani luk i mrkva gore se dadu pržolice koje smo u brašno uvaljali i pirja se uz dolijevanje vode, dok je mekano.

Sok se pasira, doda se vrhnje i pusti da prekipi. Konac, kojim su zavezane pržolice, otstrani se prije serviranja.

Nadjev: Na masti se pirja riža uz pridodatak luka i vode, dok ne bude mekana i izmiješa se kosanim suhim mesom.

Kosti se pirjaju zajedno ili se upotrijebe za juhu.

11. ROSTBEEF.

¾ kg rostbeefa	8 dkg masti
sol, papar	10 dkg luka

Komad od Rostbeefa se izreže u popečke, tuče, soli i papri, a dalje se postupa kao i sa pržolicama (vidi broj 8.)

12. ROSTBEEF SA SENFOM.

¾ kg rostbeefa	sol, papar
5 dkg masti	senf
5 dkg slanine	2 dkg brašna
1 dl vina	1 dl vrhnja

Rostbeef se ostavi u cijelom komadu, odstrane se kosti i žile i nabode na rezance rezanom slaninom. Soli i papri, dade na vruću mast i pokriveno pirja uz polagano dolijevanje vode i vina, dok ne bude mekano.

Kad je malo prepečen, namaže se senfom, a kad je posve mekano, doda se na mast malo brašna i pričeka dok zažuti, dolije vode i vrhnje. Prokipljena umaka polije se po mesu, koje smo izrezali na tanke popečke.

13. ROSTBEEF NA TALIJANSKI NAČIN.

¾ kg rostbeefa	1 kg rajčice

5 dkg slanine	1 dl ulja
zelenog peršina	malo češnjaka

Rostbeef se očisti od kosti, ostavi u komadu, dobro tuče, soli i papri i nabode na rezance rezanom slaninom.

Na vruće ulje stavi se fino kosani češnjak i zeleni peršin, malo se poprži. Rajčice se očiste, raspolove i stave zajedno s mesom na ulje pirjati.

Pokrito se pirja najmanje dva sata, dok meso postane mekano, a rajčice dok se upirjaju u kašu.

K tome se servira pirjana riža, makaroni ili žganci.

14. BIFTEKI.

¾ pisane pečenke	1 žlica ulja
sol, papar	6 dkg masti
	5 dkg luka

Pisana pečenka se izreže na 3 cm debele popečke, koji se nožem istuku, osole i papre, nakaplju uljem, oblože ploškama luka i puste da malo stoje. Poslije se na ugrijanoj masti ispeku s obje strane, a luk otstrani.

K tomu se serviraju jaja, riža, razna variva, krumpir.

15. GOVEDJA PEČENKA SA RAJČICOM.

¾ kg govedine	10 dkg luka
sol, papar	½ kg rajčice (svježe) ili
5 dkg slanine	2 žlice pekmeza od rajčica
3 dkg masti	2 dkg brašna
½ dl vina	2 dkg maslaca

Govedina se istuče, nabode, soli i papri i dade na vruću mast, na kojoj smo ispržili izrezani luk, u pećnicu (Rohrr) peći. Dolijeva se vodom i uz često polijevanje umakom mekano pirja. Kad je meso do polovice mekano, metnu se unutra oprane, raspolovljene rajčice ili pekmez, vino i jedna kuglica od brašna i maslaca i pirja, dok ne bude mekano. Sok se pasira.

16. GOVEDJA PEČENKA S KRASTAVCIMA.

¾ kg govedine	10 dkg luka
5 dkg slanine	10 dkg mrkve
sol, papar	2 dkg brašna
2 dkg kiselih krastavaca	½ dl vina
5 dkg masti	1 dl vrhnja

Govedina se malo tuče, soli i papri, nabode slaninom i krastavcima i dade na mast, na kojoj se isprži na ploške rezan luk i mrkvica. Meso se uz dolijevanje mekano pirja, posipa brašno, pusti da za-

žuti, dolije vino i malo vode i prokuha. Umaka se pasira, doda se vrhnje, prokipi i nalije na meso, koje se izrezalo na tanke popečke.

17. PISANA PEČENKA (Lungenbraten).

¾ kg pisane pečenke	5 dkg masti
4 dkg slanine	2 dkg brašna
sol, papar	1½ dl vrhnja

Pisana pečenka se očisti od kosti, loja, kožica, onda se nabode slaninom, soli i papri i dade na mast peći u pećnicu. Kad je pečena, dade se na mast malo brašna, zažuti, dolije malo vode, prelije vrhnjem i stavi još malo u pećnicu.

18. PISANA PEČENKA U LISNATOM TIJESTU.

¾ kg pisane pečenke	3 dkg masti
sol, papar	lisnato tijesto od 20 dkg
5 dkg slanine	maslac str. 20. br. 6.

Pisana pečenka se očisti od kosti, loja i žila, nabode i dade na mast u pećnicu peći. Nakon 15 minuta se izvadi, ohladi, umota u lisnato tijesto, koje se tanko razvalja, ureže se nožem, namaže jajetom i dade u vruću pećnicu peći.

K tomu se servira špinat, zeleni grašak, pečeni krumpir itd.

19. PUNJENA PISANA PEČENKA.

¾ kg pisane pečenke	5 dkg slanine
10 dkg makarona	5 dkg masti
¼ kg suhog mesa ili šunke	3 dkg mrvica
10 dkg luka	1 dl kiselog vrhnja

Pisana pečenka očisti se od kosti i kožica, razreže se po duljini i istuče u veliki popečak. Medjutim se skuhaju makaroni i suho meso, i po duljini se slože makaroni i na pruje izrezano suho meso. Pisana pečenka se soli, papri savije i zaveže. Slanina se koše, na njoj se isprži fino kosani luk i dade pisana pečenka peći. Pomalo se dolijeva vodom, dok je mekana. Posebno se na masti isprže mrvice i doliju vrhnjem. To se doda mesu da umaka bude gušća. Prije serviranja otstrane se konci.

20. PISANA PEČENKA IZ RASOLA.

¾ kg pisane pečenke	2 dkg šećera
rasol str. 87. br. 51	zelenja iz rasola
5 dkg slanine	2 dkg brašna
sol, papar	soka od limone
3 dkg masti	2 dl kiselog vrhnja

Pisana pečenka stavi se u rasol i pusti 1—2 dana da stoji. Po-

slije se izvadi, očisti od kosti, loja i žila, nabode slaninom, soli i papri i dade na mast pirjati. Pomalo se dolijeva rasolom i pokrivena pirja, dok ne bude mekana. Medjutim se na masti isprži šećer, pa kad je ovaj žut, doda se zelenje i luk iz rasola i peče. Poslije se posipa brašnom, popprži dolije rasolom i kuha.

Umaka se pasira, doda na meso, polije vrhnjem i pusti da prekipi. Izreže se u komade, servira kolačićima od krumpirovog tijesta, prženim okrugljicama od krupice, raznim kroketima itd.

21. PISANA PEČENKA U SLANINI.

¾ kg pisane pečenke
15 dkg suhe slanine
2 dkg masti
15 dkg luka
zelenog peršina
3 dkg mrvica
2 dl kiselog vrhnja

Pisana pečenka se očisti, osoli i papri, umota u sasma tanke ploške, od slanine i zaveže. Mast se ugrije i na nju se stavi meso peći. Kad je na pol pečeno ureže se poprijeko na 2 cm udaljenosti, a u ove zareze dade se preostala fino kosana slanina izmiješana fino kosanim lukom i zelenim peršinom, kojega se prije na slanini malo popprži. U tu smjesu dodaju se još mrvice i malo soli.

Meso se sada peče dalje dok postane mekano uz pomalo dolijevanje vode.

Na koncu se doda kiselo vrhnje, pusti zakuhati, konac se skine, razreže se meso u ploške i servira.

K tomu se može servirati savijača od zelja.

22. KOSANI POPEČCI.

¼ kg govedine
1 žemlja
1 dkg masti
1 dkg luka
1 jaje
sol, papar
8 dkg masti
mrvice

Govedina se fino koše u stroju, soli, papri, doda jedna, razmočena kroz stroj protjerana žemlja, 1 jaje, na masti isprženi fino kosani luk. To se sve dobro izmiješa, doda se ~~po potrebi malo mrvica~~, razdijeli na jednake dijelove, prave popečci i peku na masti.

23. PEČENJE OD KOSANOG MESA.

¼ kg svinjetine
¼ kg govedine
sol, papar
2 žemlje
½ dl vode
5 dkg slanine
1 jaje
1 dkg luka
½ dkg masti
2 dkg brašna
5 dkg masti
1 dl vrhnja

Meso se fino koše (na stroj), soli, papri, izmiješa namočenim

pasiranim žemljama, doda se male kocke rezane slanine na masti pirjanog fino kosanog luka; jaje i voda. Sa malo brašna napravi se dugoljasti oblik valjka, dade u tepsiju, polije vrućom masti i peče u tepsiji. Kad je pečeno polije se vrhnjem i pusti da prekipi.

24. KRIVI SRNEĆI HRBAT.

¼ kg svinjetine
¼ kg srnetine od lopatice
1 jaje
½ dkg masti
1 dkg luka
5 dkg slanine
1 žemlja
1 dl vode
sol, papar
¼ kg govedine
2 dkg brašna
6 dkg masti
5 dkg luka
5 dkg mrkve
lovorov list
1 dl vrhnja
sok od limune

Od kosane govedine, svinjetine, srnetine, pasirane žemlje, na kocke rezane slanine, na masti pirjanog fino kosanog luka, vode, 1 jaja, soli i papra izmijesi i uobliči valjak, koji se izradi brašnom. Medjutim se na masti isprži na ploške rezani luk, mrkva i lovorov list, dade se gore meso i pirja. Sok se pasira.

Kad je pečeno, doda se vrhnje i sok od limuna.

25. PRŽENI BIFTEKI.

¾ kg pisana pečenka
sol, papar
1 jaje
5 dkg brašna
10 dkg mrvica
¼ kg masti

Pisana pečenka se očisti od kosti i kožica, izreže u popočke. Popečci se tuku, sole, papre, umoče u brašno, jaje i mrvice i peku u vrućoj masti.

K tomu se servira varivo od špinata, kelja, slatke repe, buče itd.

25a. TELEĆA PEČENKA.

¾ kg teletine ili
1 kg bubrežnjaka
5 dkg masti
sol
voda

Teletina od buta ili bubrežnjaka se opere, osoli i dade u pećnicu. Kad se malo osuši, polije se vrućom masti, peče u pećnici i polijeva najprije vlastitim sokom, poslije se u sok doda malo vode i peče, dok je mekano. Meso se izreže na ploške i polije sokom. Ako je bubrežnjak, izvadi se ponajprije bubreg, izreže u lijepe komade i stavi na zdjelu oko ostalog mesa. — Meso se može kod solenja nabosti češnjakom ili samo natrti izgnječenim češnjakom.

26. TELEĆI BUT SA SLANINOM.

¾ kg teletine
4 dkg slanine
5 dkg masti
sol voda
1 dcl vrhnja

Teletina se opere, osoli, nabode sa slaninom, koju se na rezance izreže i dade u pećnicu na vruću mast peći. Peče se uz neprestano polijevanje, dolije se malo vode i na koncu kiselog vrhnja.

27. NADJEVENA TELEĆA PRSA.

1 kg telećih prsa
sol
5 dkg masti
voda
2 dkg maslaca

Nadjev:

4 dkg masti
2 žemlje
⅛ l mlijeka ili vode
1 jaje
zeleni peršin
sol, papar
4 dkg mrvica

Teleća prsa se operu, meso se odijeli od kosti i napravi neka vrst kese, u koju se napuni nadjev, sašije i meso osoli.

Ovako priredjeno meso metne se u tepsiju, polije vrućom masti i peče uz polijevanje. Kad je skoro pečeno, doda se u sok malo vode.

Pečeno meso namaže se maslacem i pusti u pećnici, da pocrveni. Nadjev: Mast se dobro miješa, doda jaje, razmočena žemlja, mlijeko, fino kosani zeleni peršin, sol, papar, mrvice.

28. NARAVNI ODRESCI (Natur-Schnitzel).

¾ kg teletine od buta
sol
2 dkg brašna
8 dkg masti
vode

Teletina se izreže u lijepe popečke (Schnitzel), koji se na rubovima zarežu, tuku, sole, na jednoj strani umoče u brašno i u vrućoj masti s obje strane peku. Peče se najprije na brašnenoj strani. U sok se dade malo vode i pusti da prokuha.

K tomu se servira salata, riža, rizi-bizi i variva.

29. BEČKI ODRESCI (Wiener Schnitzel).

¾ kg teletine od buta
sol
5 dkg brašna
1 jaje
10 dkg mrvica
¼ masti

Meso se izreže u popečke, na kraju nekoliko puta zareže, tuče, soli, umoči u brašno, jaje, prosijane mrvice i peče u vrućoj masti. Servira se sa salatama, varivom, ukuhanim voćem i ploškicama od limuna.

30. NADJEVENI TELEĆI POPEČCI.

¾ kg teletine od buta	5 dkg masti
sol, papar	2 dkg brašna
5 dkg slanine	5 dkg luka
10 dkg riže	5 dkg mrkve
crvene paprike	1 dl kiselog vrhnja

Teletina se izreže u popečke, koji se tuku, sole i papre; zatim se nadjenu opranom rižom i u kocke izrezanom slaninom, saviju, zavežu, umoče u brašno i metnu na mast, na kojoj se već prije pirjao na ploške rezani luk i mrkvica. Kad je luk žut, doda se malo crvene paprike. Meso se dolijeva vodom i pirja dok je mekano. Sok se pasira, sa mesa se odstrane konci, doda vrhnje i pusti da prekipi.

31. BERLINSKI POPEČCI.

¾ kg teletine od buta	2 jaja
sol	¼ kg masti
5 dkg brašna	

Meso se izreže u popečke, na krajevima ureže, istuče, osoli, umoči u brašno i razmućena jaja, te se peče u vrućoj masti. Pridodatak: riža, salata, varivo.

32. TELEĆI KOTLETI.

1 kg teletine	10 dkg masti
sol	voda
3 dkg brašna	

Teleći kotleti se prirede kao i naravni odresci (str. 82), samo se na kosti dade manšeta od papira.

Pridodatak: razne salate, variva i riža.

33. PRŽENI TELEĆI KOTLETI.

1 kg teletine	2 jaja
sol	¼ kg masti
5 dkg brašna	

Priredjuju se isto kao bečki odresci (str. 82), a serviraju kao svaki teleći kotleti.

34. PAPRIKA POPEČCI.

¾ kg teletina od buta	2 žlice pekmeza od rajčica
sol	3 dkg luka
8 dkg masti	paprika
voda	2 dkg brašna
3 dkg slanine	1 dl vrhnja

Komad od telećeg buta izreže se u popečke, koji se na rubu zarežu, tuku, sole i ispeku naglo s obje strane, te dadu u umaku.

Umaka: Na kocke izrezana slanina se rastopi, isprži se na njoj fino kosani luk, doda paprika, brašno i pusti da zažuti. Dolije se vodom, soli i doda rajčica i kiselo vrhnje.

35. CARSKI POPEČCI.

sol	8 dkg masti
¾ kg teletine od buta	2 dl vrhnja
2 dkg brašna	½ kg očišćenog graška

Teletina se izreže na popečke, koji se sa strane zarežu, tuku, osole i umoče u brašno. Na vrućoj mastir naglo se ispeku, u sok se doda malo vode i kiselo vrhnje. Grašak se posebno kuha, a kad je mekan pomiješa se sa popečcima.

36. KUHANA SVJEŽA SVINJETINA.

¾ kg svinjetine od trbuha ili lopatice
sol

Svinjetina se opere, osoli i metne kuhati u vodu. Obično se svinjetina kuha u zelju ili repi, pa se k tomu i servira.

37. KUHANA SUŠENA SVINJETINA.

¾ kg suhog mesa — voda

Suho meso se u toploj vodi krpicom opere i metne u kipuću vodu bez soli da se kuha. Kuhati treba 1 i pol sata.

I ovo se zimi kuha u zelju, repi ili grahu.

38. SVINJSKA REBARCA (Karree).

1 kg svinjetine	sol
3 dkg masti	voda

Kosti se nasijeku, meso opere, soli, dade malo u pećnicu, polije vrućom masti i uz polijevanje peče. Poslije se doda malo vode i pusti sok prokuhati.

Peći valja 1 i pol sata.

Meso se može prije pečenja namazati izgnječenim češnjakom.

39. MLADA PEČENA SVINJETINA S KOŽICOM.

1 kg buta ili rebara	3 dkg masti
sol	voda

Meso se opere i dade u vruću vodu da se kuha tako okrenuto, da je kožica s donje strane i u toliko vode, da je kožica u vodi. Ovako se pari pol sata, da kožica bude mekana. Sada se kožica zareže pol cm duboko u razmacima od 1 cm uzduž i poprijeko, meso se soli i dade na tepsiju u pećnicu peći. (No sada se kožica gore

okrene). Polije se vrućom masti i uz polijevanje peče 1 i pol sata. Poslije se u sok dade malo vode i pusti da prokuha.

40. ODOJAK.

1 odojak	10 dkg slanine
sol	

Odojak se očisti, opere i iznutra dobro natare solju, posjedne na lonac, dade u tepsiji u pećnicu peći.

Uha i rep umotaju se u papir i tako se peče uz često mazanje slaninom po prilici 2—3 sata.

Servira se hladan ili topao sa salatama.

41. ČEVAP.

40 dkg svinjetine	10 dkg luka
40 dkg pisane pečenke	sol, papar
10 dkg slanine	

Svinjetina i pisana pečenka izrežu se u popečke, tuku, sole i papre. Slanina i luk izrežu se takodjer u tanke ploške. Na željeznu šipku (ražanj) slaže se 1 popečak svinjetine, jedan popečak pisane pečenke, ploška slanine, ploška luka i tako redom dok se sve potroši. Dobro se stisne da bude jedno uz drugo i eventualno malo zaveže.

Ražanj se stavi gore po duljini tepsije i dade u pećnicu peći.

U tepsiju se stavi sasma malo vode, u koju kaplje sok, pa se time meso polijeva.

42. PRŽENA SVINJETINA.

¾ kg svinjetine	sol
5 dkg brašna	10 dkg mrvica
2 jaja	¼ kg masti

Ne premasna mlada svinjetina od rebarca (karree) izreže se u popečke, malo se tuče, soli, umoči u brašno, jaje, mrvice i prži u vrućoj masti.

43. SVINJEĆA PISANA PEČENKA.

Svinjeća pisana pečenka	2 pečurke
¾ kg	1 dkg masti
sol	½ svinjeće mreže
3 dkg luka	3 dkg masti
zel. peršina	češnjak

Pisana pečenka se očisti od kožica, nasoli, natare malo izgnječenim češnjakom.

Medjutim se na masti isprži fino kosani luk, zeleni peršin i pe-

čurke, time se pisana pečenka namaže, zamota u mrežu i na vrućoj masti peče u pećnici uz polijevanje pol do tri četvrt sata. U sok se dolije malo vode i pusti prokuhati. Kao pridodatak dade se krumpir na koji bilo način osim salate.

44. SVINJSKA REBARCA (Karree).

(Naglo pečena)

¾ kg svinjetine od rebara	5 dkg masti
sol	2 dkg brašna

Svinjetina se opere, izreže u popečke, koji se tuku i sole, te prirede kao naravni popečci (str. 82).

45. PIKANTNI POPEČCI.

¾ kg svinjetine	crvena paprika
sol, papar	2 žlice senfa
3 dkg brašna	1 žlica pekmeza od rajčica
5 dkg masti	1 limuna
1 dl vina	voda, 1 dcl vrhnja
5 dkg luka	1 žutanjak

Svinjetina se izreže u popečke, istuče, soli, papri, umoči u brašno i naglo ispeče na masti. Kad su svi popečci pečeni, dade se na istu mast kosani luk, pa kad je ovaj žut, malo crvene paprike. Sada se gore slože popečci, doda senfa, rajčice, fino kosane korice i malo soka od limune i vode, pa se pokriveno pirja. Dolijeva se vinom i vodom, pa kad je meso mekano, doda se 1 dl kiselog vrhnja, u kojem smo razmutili 1 žutanjak, te se pusti da prokuha.

46. PIRJANA SAVIJENA ŠUNKA.

¾ kg svinjetine	10 dkg luka
5 dkg mrkve	2 dkg maslaca
1 dl bijelog vina	2 dkg brašna
vode	4 dkg masti

Šunka se u toploj vodi dobro opere i dade na mast, na kojoj se ispržio na ploške izrezani luk i mrkvica. Dolijeva se pomalo vinom i vodom i pirja polagano, dok je šunka mekana. Umaka se pasira, a da bude gušća doda se grudica maslaca i brašna. Šunka se izreže u ploške i servira pireom od graška i krumpira.

47. PEČENA JANJETINA.

1 mlado janje	8 dkg masti
sol	

Janje se očisti od kože, opere, dobro osoli i metne u pećnicu

na tepsiju peći. Polije se vrućom masti, često polijeva i peče 1 i pol do 2 sata.

48. PEČENI JANJEĆI BUT.

1 kg janjetine — 3 dkg masti
sol

Priredba ista, kao kod pečene teletine (str. 81).

49. PRŽENA JANJEĆA REBARCA.

1 kg janjećih rebara — 10 dkg mrvica
sol — 5 dkg brašna
2 jaja — ¼ kg masti

Meso se opere, izreže u popečke i priredi kao bečki odresci (str. 82).

50. JANJETINA U UMACI.

1 kg janjetine (but) — 2 dkg brašna
3 dkg slanine — 2 dl vrhnja
soli — vode
3 dkg masti

Janjetina se opere, nabode, osoli i metne peći. Polije se vrućom masti i peče tri četvrt sata. Na masti se poprži brašno, dolije vodom, polije but vrhnjem i dade ponovno malo u pećnicu, da prekipi.

Sada se izreže u popečke i servira.

51. RASOL ZA DIVLJAČ.

2½ l vode — 15 zrna papra
¼ l octa — lovorovog lista
8 dkg mrkve — soli
8 dkg peršina — 5 dkg luka

U ocat i vodu stavi se na ploške izrezano zelenje i luk, doda se sol, papar i lovorov list, te se kuha pol sata.

Divljač ili ostalo meso se ohladjenim rasolom prelije i pokriveno pusti da stoji. Rasola mora biti uvijek toliko, da je meso pod vodom.

52. PEČENI ZEC.

1 zečji hrbat — vode
10 dkg slanine — 2 dl vrhnja
sol, papar — 2 dkg brašna
10 dkg masti

Zec se očisti, opere, soli, papri, nabode slaninom i dade na vruću mast u pećnicu peći. Za vrijeme pečenja polijeva se sokom,

a pečenje traje 1—1 i pol sata. Na masti se isprži brašno, dolije vodom i kiselim vrhnjem, te prekipi.

53. PIRJANI ZEC.

1 zečji hrbat	lovorov list
10 dkg slanine	voda
sol, papar	1 dl vina
5 dkg luka	2 dkg masti
5 dkg mrkve	1 dl vrhnja

Zečji hrbat se očisti od kožice, nabode slaninom, soli, papri i metne na mast, na kojoj smo ispržili malo ploškica od slanine, na ploške rezani luk, mrkvu i lovorov list. Dolijeva se vinom i vodom, i pirja, dok je mekano. Umaka se pasira, doda vrhnje i pusti da dobro prekipi.

54. ZEC IZ RASOLA.

1 zečji hrbat	zelenja iz rasola
5 dkg masti	rasol str. 87. broj 51.
10 dkg slanine	1 limun
5 kocki šećera	3 dkg masti
	1 " brašna

Zec se očisti od kožica i pusti u rasolu 3 dana. Zec se izvadi iz rasola, nabode slaninom i dade na vruću mast u pećnicu peći. Medjutim se zelenje iz rasola metne u 3 dkg masti, u kojoj smo zažutili 5 kocka šećera i pirja, dok je mekano. Posipa se brašnom, pusti da zažuti, dolije rasolom i kuha. Umaka se pasira, doda se malo soka od limune i fino kosane korice, a unutra se metne izrezani pečeni zec. Servira se sa okrugljicama od žemlje, makaronima, rezancima, lisnatim tijestom itd.

55. SRNEĆI HRBAT ILI BUT.

Srneći hrbat ili but	15 dkg slanine
4 zrna borovice	rasol str. 87. broj 51.
10 dkg masti	1/6 l crvenog vina
5 kocki šećera	1/4 l kiselog vrhnja
3 dkg brašna	sok od limune
zelenja iz rasola	

Srnetina se pusti u rasolu 5—6 dana, onda se izvadi, očisti od kožica i nabode slaninom. Na masti se zažuti šećer i zelenje, pa kad je malo ispečeno, dade se gore srnetina i peče najprije u vlastitom soku. Poslije se dolijeva vinom i rasolom, te se pirja, dok je mekana. Umaka se pasira, doda se malo kosane korice od limune, sok od limune i kiselog vrhnja.

56. PRŽENI KUNIĆI.

1 kunić	2 jaja
sol	5 dkg brašna
¼ kg masti	10 dkg mrvica

Kuniću se skine kožica, očisti, izreže u lijepe komade, osoli, umoči u brašno, razmućeno jaje i mrvice te se prži u vrućoj masti.

57. KUNIĆ U UMACI.

1 kunić	2 dl vrhnja
10 dkg slanine	2 dkg brašna
5 dkg masti	vode, sok od limune

Od očišćenog kunića uzme se hrbat i stražnje noge, osoli se i papri, nabode slaninom i metne peći na vruću mast. Kad je pečen, zažuti se na masti brašno, dolije vodom. Doda se malo soka od limune, prelije vrhnjem i prokuha u pećnici.

58. PAPRIKAŠ OD KUNIĆA.

5 dkg masti	1 kunić
15 dkg luka	crvena paprika
sol	2 dl kiselog vrhnja
2 dkg brašna	

Na masti se isprži na ploške rezani luk, kad je žut, doda se crvene paprike i na veće kocke izrezano meso od kunića.

Najprije se pirja u vlastitom soku, poslije se na masti zažuti brašno, dolije vodom i pusti još pirjati.

Kad je mekano, doda se vrhnje i pusti da prekipi.

59. PEČENI PILIĆI.

2 pileta	2 dkg maslaca
sol	malo vode
5 dkg masti	

Pilići se očiste, operu, osole i metnu na vruću mast u pećnicu peći. Najprije se peku tako, da leže na prsima četvrt do pol sata, onda se okrenu i uz marljivo polijevanje peku. Kad su pečeni, dade se na svako pile komadić maslaca, da dobiju sjaj, u umaku se dade malo vode i pusti da prokipi.

Pilići se razrežu, nakite zelenim peršinom i manšetama od papira.

60. NADJEVENI PILIĆI.

1 veliko pile	Nadjev:
sol	2 dkg masti
4 dkg masti	1 jaje

1 dkg maslaca
vode
jetra od pileta
1 dkg luka
zelenog peršina
3 dkg mrvica
1 žemlja

Pile se očisti, opere, osoli, a kod vrata se lagano nožem odijeli kožica od mesa. U taj prostor po prsima dade se nadjev:

Jedan dkg masti se dobro miješa, a na 1 dkg ispeku se pileća jetra se fino kosanim lukom, koja se poslije košu. U izmiješanu mast doda se jaje, kosana jetra, razmočena pasirana žemlja, fino kosani zeleni peršin, malo soli i mrvice. Pile se peče tri četvrt do 1 sat, namaže maslacem, a sok se dolije vodom i pusti da prokuha.

61. PRŽENI PILIĆI.

2 pileta
sol
5 dkg brašna
1 jaje
10 dkg mrvica
25 dkg masti

Pilići se očiste, operu, izrežu prema veličini, osole, umoče u brašno, jaje i mrvice te prže na masti svijetlo žuto. Ukrase se zelenim peršinom, papirnatim manšetama, a serviraju se salatama, ukuhanim voćem i finim varivom.

62. PEČENA GUSKA.

1 guska bez sitniša
sol
1 jabuka
voda

Očišćenoj guski odreže se vrat, krila, noge, natare se izvana i iznutra solju, unutra se stavi oprana neoguljena jabuka i dade peći. Mast, koju guska pušta, mora se oduzeti. Kratko vrijeme prije serviranja, kad je guska već pečena, dade se još na kratko vrijeme u vrlo vruću pećnicu, da joj kožica postane krhka (resch).

Guska se izreže u lijepe komade, nakiti peršinom i manšetama od papira. Ako je stara guska, a ne premasna, metne se u dobro zatvorenu posudu sa malo vode u pećnicu pirjati na 1 sat, a onda istom peći kao što je gore rečeno.

Servira se sa raznim salatama, kompotom, mlincima i drugim.

63. PEČENA PATKA.

4 dkg masti
1 patka
sol
1 dkg maslaca
voda

Patka se očisti, opere, opali, pa kad je posve čista od perja, osoli se i dade u pećnicu. Polije se mašću, marljivo zalijeva ¾—1 sat. Kad je pečena i mekana, namaže se maslacem, ostavi još malo u pećnici. Sok se dolije vodom i pusti da prekipi.

64. PEČENA PURA.

1 pura
sol
6 dkg masti
1 dkg maslaca

Pura se očisti, opere, te bez sitniša, priredjuje kao i ostala perad.

65. KOSANA PRSA OD GUSKE

Meso od prsa
1 dkg luka
5 dkg slanine
2 dl vrhnja
sol
1 jaje
1 žemlja
4 dkg masti

Meso od prsa se skoše. Medjutim se slanina izreže na kocke, na njoj se isprži fino skosani luk. Kosano meso izmiješa se sa slaninom, jajetom 1 razmočenom, pasiranom žemljom, soli se i složi na prsnu kost i dade na mast u pećnicu peći. Prije serviranja polije se vrhnjem i pusti da prekipi. Servira se rižom ili makaronima.

66. PIRJANI GOLUBI.

8 goluba
15 dkg slanine
10 dkg luka
¼ kg očišćenog graška
1 dl kiselog vrhnja

Golubi se očiste od perja, izvadi im se utroba, razrežu se, osole i dadu se na kosanu slaninu, na kojoj se ispržio kosani luk. Doda se malo crvene paprike. Očišćeni grašak se opere i dade unutra pirjati. Po malo se dolijeva vodom, dok su golubi mekani.

Prije serviranja doda se vrhnje i pusti zavreti.

K tomu se servira pirjana riža.

PRIDODACI K MESU.

1. SLANCI.

1 kg krumpira
slana voda

Krumpir se oguli, opere i kuha u slanoj vodi. Čim je kuhan, ocijedi se. U vodu, gdje se krumpir kuha, može se dati malo kimljena.

2. KUHANI KRUMPIR SA PERŠINOM.

1 kg krumpira
slana voda
4 dkg masti
zeleni peršin

Krumpir se oguli, opere, razreže u kriške i kuha u slanoj vodi. Na vruću mast dade se fino kosani zeleni peršin i kuhani krumpir.

Uzme li se mladi krumpir, ne guli se, već samo struže i dalje priredi kao gore.

3. PIRJANI KRUMPIR.

1 kg krumpira	1 dkg luka
5 dkg masti	sol

Krumpir se kuha u lupini. Kad je kuhan, oguli se, izreže u ploške, dade na mast, na kojoj smo ispržili fino kosani luk i posoli se. — Izgnječi se dobro i pusti malo pirjati.

4. PIRE OD KRUMPIRA

¾ kg krumpira	sol
slana voda	2 dkg masti
4 dkg maslaca	5 dkg luka
¼ l mlijeka	

Krumpir se oguli, izreže u kriške i kuha u slanoj vodi. Ocijedi se, izmiješa maslacem i mlijekom, soli se i dobro miješa i izgnječi u kašu. Na masti se isprži na ploške rezani luk i polije krumpir, kad je već na zdjeli.

5. VALJUŠCI OD KRUMPIRA.

½ kg krumpira	1 dkg masti
1 jaje	15 do 20 dkg brašna
sol i voda	3 dkg mrvica
5 dkg masti	

Krumpir se kuha u lupini, oguli i samelje na stroj od mesa. Izmiješa se brašnom, jajetom, mašću i soli i izmiješi dobro u glatko tijesto. Od tijesta se prave kao palac debeli valjci, režu u jednake komade i dlanom razvaljuju na valjuške. Kuhaju se u slanoj vodi tako dugo, dok na vodi plivaju, ocijede se i operu hladnom vodom.

Ocijedjeni valjušci uvaljuju se u mrvice, koje smo prije na masti ispržili.

6. SAVIJAČA OD KRUMPIROVOG TIJESTA.

½ kg krumpira	1 jaje
1 dkg masti	20 dkg brašna
8 dkg masti	5 dkg mrvica

Od krumpira, masti, jaja i brašna napravi se tijesto kao za valjuške. Zatim se tanko razvalja namaže mašću na kojoj su se ispržile mrvice, savije, zaveže u ubrus i u slanoj vodi kuha 15 minuta.

Poslije se izvadi iz ubrusa, izreže u ploške i servira k mesu.

7. KRUMPIRICA (Kartoffelsterz).

½ kg krumpira	2 dkg masti
12 dkg bijelog brašna ili kukuruznog	5 dkg luka
slana voda	10 dkg čvaraka

Krumpir se oguli, izreže na kriške, opere i kuha u slanoj vodi, dok je na pol mekan. Sada se ukuha brašno te pusti četvrt sata da kuha. Polovica se vode odlije, a krumpir se dobro miješa na vatri i soli. Unutra se mogu izmiješati i čvarci.

Na zdjeli se polije mašću, na kojoj se ispržio na ploške rezani luk.

8. PEČENI MLADI KRUMPIR.

1 kg krumpira	5 dkg masti
sol	zeleni peršin

Krumpir se ostruže, opere i metne na vruću mast sa malo fino kosanog peršina, da se peče. Osoli se, a ako su veći krumpiri, raspolove se ili se izrežu u kriške.

9. KUGLICE OD KRUMPIRA.

1 kg krumpira	5 dkg masti
slana voda	sol

Krumpir se oguli, opere i izreže u kuglice pomoću okrugle žličice, koje se 5 minuta kuhaju u slanoj vodi. Sada se ocijedi, metne na mast i još malo osoli.

Ostaci od krumpira upotrijebe se za juhu ili piré od krumpira.

10. UŠTIPCI OD KRUMPIRA.

½ kg krumpira	15 do 20 dkg brašna
1 dkg masti	sol
1 jaje	¼ kg masti

Izmijesi se tijesto kao za valjuške (vidi broj 5) tanko se razvalja, reže na uštipke (ili se prave od tijesta roščići, mrkvice) i prže u vrućoj masti.

11. KROKETI OD KRUMPIRA.

½ kg krumpira	3 dkg masti
1 jaje	5 dkg mrvica
½ dkg parmezana	¼ kg masti
5 dkg brašna	

Oguljeni se krumpir opere i kuha u slanoj vodi. Ocijedi se, samelje u stroju od mesa, izmiješa sa mašću, jajetom, ribanim parmezanom i brašnom.

Od te smjese prave se sa malo brašna palac debeli, 5 cm dugi kroketi, umoče u jaje i mrvice i peku u vrućoj masti.

12. UŠTIPCI OD KKRUMPIRA SA PJENICOM.

10 dkg maslaca	15 dkg brašna
10 dkg kuhanog pasiranog	1 dkg pjenice

krumpira — 2 žlice mlijeka
sol — ¼ kg masti
2 žutanjka

Maslac se miješa dok je pjenast, dodaju se 2 žutanjka, sol, kuhani pasirani krumpir, brašno i dignuti kvas (od pjenice i mlijeka). Tijesto se dobro tuče i ako je pretvrdo, doda se malo mlijeka. Pusti se da malo stoji. Na daski, posutoj brašnom, tijesto se razvalja i režu se uštipci i peku se u vrućoj masti, kad uzidju.

13. PEČENI KRUMPIR UZ PEČENJE.

½ kg krumpira — sol

Krumpir se oguli, opere, osoli i dade na mast uz pečenku peći. Peće se uz polijevanje i okretanje pol sata.

Ako je velik izreže se u kriške.

14. PEČENE PLOŠKE OD KRUMPIRA.

½ kg krumpira — 12 dkg masti
sol

Krumpir se oguli, reže u tanke okrugle ploške, opere i ocijedi. Ploške se peku u vrućoj masti i poslije osole.

15. KOŠARICE OD KRUMPIRA.

¾ kg krumpira — sol
¼ kg masti

Sirovi se krumpir oguli, izreže na fine tanke rezance i stavi u hladnu vodu. Pomalo se daje na sito, da se ocijedi, te se osuši krpom toliko koliko treba za jednu košaricu. Stavi u košaricu, koju smo prije umočili u vruću mast, peče se u masti svjetlo žuto, izvadi iz košarice i soli.

Ove košarice nadjenu se pirjanim povrćem i serviraju ih mesu.

16. PRŽENI ŽLIČNJACI.

15 dkg brašna — ⅛ l mlijeka
1 dkg pjenice — sol
2 žutanjka — 15 dkg masti

Od pjenice napravi se kvas i pusti dizati. Kad je kvas dignut stavi se u prosijano brašno, u koje se dodaju žutanjci i mlijeko. Tijesto se soli, dobro tuče i pusti dizati. Kad je dosta dignuto, prave se žličnjaci i prže u vrućoj masti.

17. PIRJANA RIŽA.

20 dkg riže — 2 dkg luka
2 dkg masti — voda, sol

Očišćena, oprana riža isprži se malo u vrućoj masti, u kojoj se ispržio cijeli komad luka. Posoli se, dolije sa dvostruko toliko vode, koliko je riže i pusti, da se pokriveno pirja bez miješanja, dok ne postane mekana. [illegible] traje 3/4 sata

18. RIZI-BIZI.

20 dkg riže	6 dkg graška (očišćenog)
3 dkg masti	1 dkg parmezana
sol, voda	

Riža se pirja kako je rečeno pod br. 17. Posenbo u vodi kuha se grašak, pa kad je mekan, izmiješa se sa rižom. Servira se sa parmezanom.

19. RIŽA SA RAJČICOM.

20 dkg riže	2 dkg luka
sol	¼ kg rajčica ili 5 dkg pekmeza od rajčica
3 dkg masti	

Riža se pirja kao pod br. 15, samo se u vodu, kojom se riža dolije, doda četvrt kg pasirane rajčice ili se u nju razmuti pekmeza.

20. KROKETI OD RIŽE.

20 dkg riže	2 dkg brašna
2 dkg masti	1 jaje
2 dkg luka	10 dkg mrvica
sol, voda	20 dkg masti

Riža se pirja kao pod br. 15, samo se u vodu, kojom se riža se ohladi, prave se od riže kroketi palac debeli, 5 cm dugački, umoče u brašno, jaje i mrvice i prže u vrućoj masti.

21. MAKARONI.

¼ kg makarona	3 dkg masti
slana voda	2 dkg parmezana

Makaroni se iskidaju u 10 cm duge komade i kuhaju u slanoj vodi 10—15 minuta. Ocijede se, operu i metnu na vruću mast.

Se[redacted] s ribanim parmezanom.

22. REZANCI.

30 dkg brašna	sol, voda
1 jaje	3 dkg masti

Od brašna, jaja, soli i malo vode umijesi se na daski tvrdo tijesto, razdijeli se u 2 hljebčića, razvalja se i pusti da se osuši.

Sada se izreže u pol cm široke rezance, koji se kuhaju 10 minuta u slanoj vodi. Poslije se ocijede, operu hladnom vodom i metnu na vruću mast.

23. ŽLIČNJACI OD BRAŠNA.

4 dkg masti
1 jaje
20 dkg brašna
2 dl vode
soli
slana voda
3 dkg masti

Mast se miješa dok je pjenasta. Doda se jaje, brašno, voda i sol i tuče tako dugo, dok se od žlice ljušti.

Žlicom se prave žličnjaci, ukuhaju u slanu vodu i 10 minuta kuhaju. Ocijede se, operu hladnom vodom i metnu na vruću mast.

24. JEDNOSTAVNI ŽLIČNJACI.

Priredjuju se kao žličnjaci od brašna bez masti i jaja, tj. brašno i voda se izmiješa, dobro tuče i ukuhaju žličnjaci. Dalje kao gore.

25. OKRUGLJICE OD ŽEMLJE.

5 žemlja
zelenog peršina
4 dkg masti
2 dl mlijeka
1 jaje, sol
4 dkg brašna

Žemlje se izrežu u kockice i isprže fino kosanim zelenim peršinom na masti. Poliju se mlijekom, doda se jaje i pusti da stoje, dok žemlje ne omekšaju. Doda se brašno i prave okrugljice, koje se kuhaju 10 minuta u slanoj vodi.

26. OKRUGLJICE SA SLANINOM.

Priredjuju se isto kao okrugljice od žemlje, samo se mjesto masti uzme na kocke izrezana i ispržena slanina.

27. OKRUGLJICE U UBRUSU.

4 žemlje
1½ dl mlijeka
5 dkg maslaca
mast na ubrus
slana voda
2 jaja
sol
3 dkg masti
2 dkg mrvica

Jaja se dobro tuku, izmiješaju s mlijekom i rastopljenim maslacem i preliju po žemljama, koje smo na kocke izrezali. Pusti se stajati, da se žemlje napiju, dade se oblik, zavije u namazani ubrus i kuha u slanoj vodi. Kuha se pol sata, izvadi iz ubrusa, izreže na ploške i polije mašću, na kojoj su se ispržile mrvice.

28. PRŽENE OKRUGLJICE OD KRUPICE.

8 dkg slanine
¼ l mlijeka
10 dkg krupice
sol
1 jaje
5 dkg mrvica
10 dkg masti

Slanina se izreže u kocke i dade u mlijeko. Kad ovo zakipi,

ukuha se krupica, doda malo soli i pusti ohladiti. Poslije se doda jaje, uvalja se u mrvice i prži na masti.

29. PALENTA.

1 l vode
25 dkg kukuruzne krupice
1 žlica soli

Kad slana voda zakipi, ukuha se kukuruzna krupica, ubode se kuhača i pusti da malo kuha. Poslije se dobro miješa, dok se od žlice i lonca ljušti. Sada se u loncu izravna, istrese i koncem reže na ploške.

30. ŽGANCI.

1 l vode
1 žlica soli
¼ kg kukuruzne krupice ili
brašna
4 dkg masti

Najprije se skuha palenta kao pod brojem 29. mast se rastopi u nju se umače žlica, njome prave žličnjaci od palente i slažu na zdjelu. Mogu se servirati s parmezanom i začiniti čvarcima, ili na ploške rezanim prženim lukom.

31. SAVIJAČA OD KRUPICE.

25 dkg brašna
1 žlica ulja
mlaka voda
sol
2 dkg mrvica
3 dkg masti
6 dkg maslaca
4 žutanjka
3 dl vrhnja
25 dkg krupice
4 bjelanjka snijeg

Napravi se tijesto za savijaču i pusti da stoji. Medjutim se napravi nadjev.

Maslac i žutanjci se miješaju. Doda se vrhnje, krupica i sol, te se pusti da počiva. Poslije se doda snijeg. Tijesto se tanko razvuče, tri četvrtine površine namaže nadjevom, okrajci se odrežu, tijesto se savije i razreže u jastučiće.

Jastučići se kuhaju u slanoj vodi 15 minuta, začine mašću, na kojoj su ispržene mrvice.

32. KOLAČIĆI OD LISNATOG TIJESTA.

Lisnato tijesto se tanko razvalja, izreže u oblike, namaže jajetom i peče kod jake vatre.

Kao pridodatak dosta je količina od 15 dkg brašna.

33. PRŽENA KRUPICA.

¼ kg krupice
5 dkg masti
voda
sol

Krupica se na masti prži, dok postane žuta, zatim se osoli, dolije vodom i pirja dok je mekana.

34. PRŽENI TRENCI.

20 dkg brašna
1 jaje
8 dkg masti
sol, voda

Od brašna, jaja i malo vode umijesi se tvrdo tijesto i fino koše. Na vruću mast dadu se trenci, poprže, doliju vodom, sole i pirjaju mekano.

35. TRGANCI.

Okrajci tijesta od savijače trgaju se prstima u veličini žličnjaka i ukuhavaju u slanu vodu. Kuhaju se pet minuta, ocijede, operu i dadu na mast. Količina masti odredi se prema količini tijesta, što ga je ostalo od savijače.

36. HAJDINI ŽGANCI.

1 l slane vode
¼ kg hajdinog brašna
6 dkg masti
5 dkg čvaraka

U kipuću slanu vodu uspe se brzo heljdino brašno, da nastane kao velika gruda, koja u vodi pliva i pokrivena se kuha 10 minuta. Sada se ubode kuhača, njome se miješa i kuha opet 10 minuta. Nakon toga se voda odlije, tijesto se žlicom rastrga u komadiće, dodaje se pomalo voda, da postane rahlije. Sada se po žgancima polije vruća mast i žganci se dalje miješaju još četvrt sata. Sada se vilicom ponovno trga, složi na zdjelu i začini čvarcima.

37. PIRE OD GRAŠKA.

20 dkg graška
3 dkg masti
voda
sol

Grašak suhi, zeleni ili žuti očisti se, opere i dade kuhati. Kad je mekan, pasira se, doda mu se mast i sol i miješa još na vatri. Dodaje se i suhom mesu.

26/II **38. PIRJANO KISELO ZELJE.**

¾ kg kiselog zelhja
(3 dkg) ~~šećera~~) luka
sol
5 dkg masti
papar
voda

Mast se uvrući i u njoj se zažuti ~~šećer~~ luk. Zelje se izreže na rezance, dade na mast i šećer, soli i papri i uz pomalo dolijevanje vode pirja, dok je mekano.

39. PIRJANO CRVENO ZELJE.

¾ kg kiselog zelja
5 dkg masti
3 dkg šećera
sol
papar
voda

Priredjuje se isto kao i kiselo zelje pod brojem 38.

40. PIRJANA MRKVA.

½ kg mrkve	1 kg šećera
4 dkg masti	sol
zeleni peršin	voda

Mrkva se očisti, opere, izreže na rezance, prokipi u vodi i dade na mast, na kojoj se zažutio šećer. Doda se fino kosanog zelenog peršina, dolijeva vodom i pokriveno pirja.

41. PIRJANI ZELENI PASULJ.

¾ kg zelenog pasulja	sol
4 dkg masti	papar

Zeleni pasulj se očisti, opere, izreže i dade na mast pirjati. Soli se i papri te dolijeva vodom.

42. MLINCI.

Od brašna i vode umijesi se tijesto, razvalja na manje mlince, koji se na tepsiji u pećnici ispeku. Poslije se izlome, pofure kipućom slanom vodom, ocijede, te začine mašću guske ili pure.

17/V 43. **MALE PIRJANE MRKVICE.**

½ kg mrkvice	4 dkg masti
slana voda	1 dkg šećera
zeleni peršin	voda

Mrkvica se ostruže, opere i u slanoj vodi kuha, da bude na pol mekana. Na masti se isprži šećer, doda se fino kosani peršin i mrkvica, koja se pirja uz dolijevanje, dok je sasma mekana.

17/V 44. **PIRJANI GRAŠAK.**

1 kg graška	2 dkg masti
4 dkg masti	voda
zeleni peršin	

Grašak se očisti, opere i dade na mast, na kojoj se zažuti šećer, zatim doda fino kosani peršin i onda se pokriveno pirja.

45. PIRJANE RAJČICE.

½ kg rajčice	zeleni peršin
1 dl ulja	3 dkg mrvica
češnjak	sol i papar

Na vruće ulje stavi se fino kosani češnjak i zeleni peršin, pa kad se malo poprži, dadu se gore oprane raspolovljene rajčice, soli se i papri i pirja 1 sat. Poslije se dodaju mrvice i još se malo pirja. To je vrlo dobar pridodatak k mesu uz rižu.

46. PIRJANA KORABICA.

¾ kg korabice	zeleni peršin
4 dkg masti	sol i papar

Korabica se oguli, izreže u rezance i dade na mast pirjati. Doda se fino kosani zeleni peršin, soli se i papri i dolijeva pomalo vodom.

Umake

Umake se obično pridodaju kuhanoj govedini ili drugom mesnom jelu ili se koje mesno jelo i u umaci kuha.

Umake ne smiju biti preguste ni previše rijetke. Osim toga valja paziti, da se u zafrig ne daje previše vode najedamput, već se pomalo dodaje i dobro miješa. Ne pazi li se na to, dobijemo umaku punu grudica od brašna, koje se više ne raskuhaju.

Moramo li dodati u toplu umaku žutanjak, činimo to neposredno pred serviranje, i to na taj način, da žutanjku pridodamo prije malo brašna i vode, dobro miješamo, razrijedimo sa malo tople umake i onda dodamo u ostalu umaku. Na jedan žutanjak računa se 1 žlica vode i pol žlice brašna.

Hladne umake valja prije serviranja češće promiješati, da se na površini ne napravi kožica.

TOPLE UMAKE.

1. UMAKA OD RAJČICE.

¾ kg rajčica	2 dkg šećera
1 dkg luka	voda
3 dkg mastti	sol
3 dkg brašna	

Rajčica se opere i izgnječi, te u vlastitom soku kuha, a zatim pasira. Medjutim se napravi zafrig od masti i brašna, isprži cijeli komadić luka, koji se poslije izvadi, doda rajčica, malo vode, soli i šećer i pusti neka se kuha.

U zimi, kad nema svježih rajčica, upotrijebi se pekmez od rajčice i to 10 dkg po prilici. Može se dodati kiselog vrhnja.

2. UMAKA OD KRASTAVACA.

40 dkg krastavaca (svježih)	voda, ocat
3 dkg masti	½ dl vrhnja
3 dkg brašna	zeleni peršin
1 dkg luka	

Krastavac se oguli, izreže na ploške i osoli. Medjutim se napravi svijetao zafrig, isprži na njemu fino kosani luk i zeleni peršin,

doda vode ili juhe i pusti da prokuha. Sada se doda octa, soli po ukusu, istisnuti krastavci i kuha se još četvrt sata.

Na koncu se doda kiselo vrhnje.

3. UMAKA OD KOPRA.

3 dkg masti	1 dkg kopra
3 dkg brašna	voda, sol
1 dkg luka	limunov sok
zeleni peršin	1 dl kiselog vrhnja

U svijetli zafrig isprži se fino kosani luk i zeleni peršin i nalije juhom ili vodom. Zatim se doda fino kosani kopar, malo soka od limune, soli, vrhnja i pusti umaku neka se prokuha.

4. UMAKA OD KAPRLA.

3 dkg masti	2 dkg kaprla
1 dkg luka	voda
3 dkg brašna	sol
zelenog peršina	1 dl vrhnja

Priredjuje se kao i umaka od kopra, samo se mjesto kosanog kopra, dadu kosati kapri, koji — ako su usoljeni — moče se u vodi, dobro operu i košu. Uslijed slanih kapra umaka se oprezno soli.

5. UMAKA OD KISELICE.

6 dkg kiselice	voda
3 dkg masti	½ dl vrhnja
3 dkg brašna	sol

Napravi se zafrig, na nj se doda fino kosana kiselica, dolije vodom ili juhom i pusti kuhati. Umaka se soli, doda joj se vrhnje i ponovno prokuha.

6. UMAKA OD GLJIVA.

12 dkg gljiva	3 dkg brašna
1 dkg luka	voda
zelenog peršina	sol
3 dkg masti	1 dl vrhnja

Gljive se očiste, operu i režu na tanke ploške i dadu na mast, na kojoj se ispržio fino kosani luk i peršin, te se pusti pirjati.

Medjutim se napravi zafrig od masti i brašna, dolije juhom ili vodom, osoli, doda vrhnje i pirjane gljive i kuha još četvrt sata. Sušenih gljiva dosta je 1—2 dkg, koje se pofure vrućom vodom ili se u vodu umoče i puste da preko noći stoje.

7. UMAKA OD KISELIH KRASTAVACA.

2 kisela krastavca	1 dkg luka
3 dkg masti	½ dl kiselog vrhnja
3 dkg brašna	sol, papar

Krastavci se košu i dadu na zafrig na kojem se isprži fino kosani luk. Dolije se vodom, soli i papri i pusti kuhati. Prije serviranja doda se kiselo vrhnje i pusti samo zakuhati.

8. UMAKA OD LUKA.

10 dkg luka	3 dkg brašna
2 dkg šećera	voda
4 dkg masti	sol, ocat

Šećer se u vrućoj masti zažuti, doda se fino kosani luk i peče dok je dobro žut. Posipa se brašnom, zažuti, dolije juhom ili vodom, doda octa i soli te pusti neka kuha. Umaka se pasira prije serviranja.

9. UMAKA OD ČEŠNJAKA.

4 dkg masti	sol
4 dkg brašna	2 male glavice češnjaka

Češnjak se očisti i sa malo soli izgnječi i fino koše. U svjetao zafrig doda se češnjak, dolije vodom ili juhom i pusti da kuha.

10. UMAKA OD SARDELA.

3 dkg masti	2 slane sardelice
3 dkg brašna	sok od pol limune
1 dkg luka	voda ili juha
zeleni peršin	

Serdelice se očiste i fino košu. Medjutim se napravi zafrig od masti i brašna, isprži fino kosani peršin i luk, dodaju sardelice, dolije vodom i pusti da kuha. Poslije se doda malo soka od limuna.

Može se dodati kiselog vrhnja.

11. HOLANDESKA UMAKA.

4 dkg masti	1 dkg maslaca
4 dkg brašna	2 žutanjka
sol, papar	sok od limuna
	¼ l govedske juhe

Zafrig od masti i brašna dolije se juhom, osoli i papri te pristavi, da kuha. Poslije se dodaju dva žutanjka po uputi rečenoj na strani 100, malo soka od limuna i komadić maslaca. Može se dodati malo kaviara, a ako je pregust, doda se malo vode. Soli se i papri.

12. UMAKA OD HRENA SA MLIJEKOM.

½ l mlijeka	2 dkg šećera
3 dkg maslaca	hrena po ukusu
3 dkg brašna	sol

Brašno se sa malo mlijeka dobro miješa i ukuha u ostalo mlije-

ko. Doda se poslije maslac, šećer i sol te se kuha, dok postane gusta umaka. Poslije se samo umiješa očišćeni ribani hren i servira.

13. UMAKA OD HRENA SA ŽEMLJOM.

2 žemlje	2dkg maslaca
¼ l govedske juhe	5 dkg ribanog hrena
1 žlica mlijeka	soli

Žemlje se izrežu na rezance, dadu u juhu i kuhaju uz neprestano miješanje tako dugo, dok se sasma ne raskuhaju. Poslije se doda ribani hren, mlijeko, maslac i sol te se dobro prokuha. Da bude umaka bolja, može se u mlijeko umiješati 1 žutanjak i dodati onda u umaku.

14. UMAKA OD LIMUNE.

5 dkg maslaca	3 dl govedske juhe
5 dkg mrvica	sol
1 limuna	1 žutanjak

Od maslaca i mrvica napravi se zapražak, doda fino kosane korice i soka od limune, dolije govedskom juhom i pusti da se prokuha. Poslije se doda sol i žutanjak.

15. UMAKA OD KRUMPIRA.

2 krumpira	4 slane sardelice
4 dkg masti	3 dl govedske juhe
4 dkg luka	½ dl kiselog vrhnja

Krumpir se oguli, kuha i pasira. Medjutim se isprži na masti fino kosani luk, doda pasirani krumpir, pasirane sardelice i dolije govedskom juhom. Poslije se doda vrhnje i pusti da se prokuha.

HLADNE UMAKE.

16. UMAKA OD JAJA.

2 žutanjka	2 tvrda jaja
⅛ l ulja	vlasac
sok od pol limune	sol

Dva sirova žutanjka se miješaju sa uljem, koje se pomalo dodaje. Preoestali sirovi bjelanci dadu se u šalicu i zajedno sa šalicom u vruću vodu, te se kuhaju, dok postanu tvrdi. Poslije se skošu i dodaju u umaku. Kad je ulje potrošeno, dodaju se 2 tvrdo kuhana žutanjka i dalje se dobro miješa. Tvrdo kuhani bjelanjci se košu i dodaju u umaku, kao i fino izrezani vlasac.

Umaka se soli i doda se sok od limuna.

17. UMAKA OD SARDELICA.

2 sirova žutanjka	½ dl ulja
2 žlice soka od limune	½ dkg kaprla

2 žlice pasiranih sardelica   1 žlica senfa
¼ dl vode

Sirovi žutanjci se sa sokom od limune i vodom izmiješaju i tuku na vatri, dok je gusto. Poslije se umiješaju pasirane sardelice, pomalo se doda ulje, fino kosani kaprli i žlica senfa.

18. MAYONAISE OD SIROVIH JAJA.

4 žutanjka   1 žlica francuske gorušice
1/8 l ulja   sol
½ limune sok

Sirovi žutanjci se neprestano miješaju uz dodavanje kap po kap ulja. Kad je ulje potrošeno, doda se sok od limune, 1 žlica francuske gorušicee i malo soli.

19. KUHANI MAYONAISE.

5 žutanjka   sok od limune
1 dl ulja   bijeli papar
1 dl govedske juhe   sol

Žutanjci se pomiješaju s uljem, hladnom juhom, sokom od limune, doda se soli i papra i sve zajedno se tuče na vatri, dok zakipi. Poslije se neprestano tuče, dok ohladi.

Da bude pikantnija, doda se jedna žlica senfa.

20. MAYONAISE SA MASLACEM.

6 dkg čajnog maslaca   2 limune sok
4 sirova žutanjka   sol
1/16 l ulja   papar

Maslac i sirovi žutanjci se miješaju poslije se dodaje kap po kap ulja, sok od limuna i napokon sol i papar po ukusu.

21. UMAKA OD HRENA SA JABUKAMA.

½ kg jabuka   2 žlice hrena
¼ l vode   1 žlica ulja
5 dkg šećera   1 žlica octa
sok od limune   sol
1 žemlja   šećer

Jabuke se ogule i izrežu na kriške. Medjuttim se metne u vodu šećer i sok od limune pa kad voda zakipi, dodaju se u nju jabuke i pirjaju, dok postanu mekane. Žemlja se razmoči i zajedno sa jabukama pasira. U tu pasiranu masu doda se ribani hren, ulje, ocat, sol i malo šećera.

22. UMAKA OD HRENA.

¼ l govedske juhe   5 dkg ribanog hrena
1 žemlja   ocat, sol

Žemlja se izreže na rezance i polije vrućom juhom. Poslije se

pasira, pomiješa ribanim hrenom, doda se malo octa i soli, te servira hladno uz govedinu.

23. CUMBERLAND-UMAKA.

2 žlice pekmeza od ribiza	sok od jedne naranče
2 žlice pekmeza od marelica (kajsija)	sok od pol limune
	kosane korice od pol limune
2 žlice ribanog hrena	$^1/_8$ l crnog vina

Pekmez od ribiza i marelica se dobro miješa, poslije se doda ribanog hrena, sok od narandže i limune, fino kosane korice i na koncu crnog vina.

Servira se suhom jeziku, šunki, kroketima, suhom mesu itd.

24. TARTAR-UMAKA.

½ kiselog krastavca	½ dkg kaprla
1 sardelica	1 dkg kaviara
4 dkg luka	mayonaise

Najprije se načini mayonaise kao pod brojem 18. Medjutim se krastavac, sardelica, luk i kapri fino košu i dodaju u mayonaise. U umaku se može umiješati 1 dkg kaviara.

25. UMAKA OD KISELIH KRASTAVACA.

2 kisela krastavca	1 žlica senfa
2 sardelice	½ dl ulja
3 tvrdo kuhana žutanjka	sol, papar
1 žemlja	1 žlica kapri

Krastavci, sardelice i žutanjci se fino košu, pasiraju se sa razmočenom žemljom. K tomu se doda senf, ulje, sol i papar i kosani kapri.

Šalate

Za svaku šalatu dobro je uzeti vinski ocat i najfinije ulje bez mirisa ili pravo ulje od maslina. Sol i papar moraju biti sasma fino tučeni.

Zelena šalata mora se osobito pomno čistiti, da u njoj ne ostanu kakovi crvi, koji se medju listićima rado zadržavaju.

Dobro oprana šalata smije se načiniti samo neposredno pred serviranje, a obično se upotrebljava za začin nešto manje ulja nego octa. Zelena salata garnira se obično tvrdo kuhanim jajima.

Nekoje salate poliju se mayonaisom.

1. ZELENA SALATA GLAVATICA.

2 glavice salate	1 dl octa
½ dl ulja	sol

Dobra zelena salata glavatica mora imati tvrde glavice i nježno lišće. Tamno zelene listove odstranimo, otkinemo veće listove, a tako zvano srce razrežemo u 4 dijela. Salata se dade na cjedilo i dobro opere i ocijedi. Zadnji čas pred serviranje se osoli, doda ulje i ocat i pomiješa. Mjesto octa može se upotrijebiti limunov sok, što se čini obično za bolesnike.

2. SALATA SA SLANINOM (Specksalat).

2 glavice salate	½ dl octa
5 dkg suhe slanine	sol

Salata se priredi kao pod brojem 1 i ocijedjena dade u zdjelu i posoli. Slanina se izreže na kocke, poprži, nalije octom i kad ovaj zakipi, polije zajedno sa čvarcima po salati.

3. ENDIVIJA SALATA.

2 glavice salate	½ dl octa
½ dl ulja	sol

Endivija je zimska salata, pa kad se očisti, izrežu se listići na komadiće te se priredi kao svaka zelena salata. Isto tako se priredi mlada proljetna salata iz klijališta, kao i poljska salata: radič i matoviljac.

4. SALATA OD ZELJA BIJELOG I CRVENOG.

½ glavice zelja	¼ dl ulja
sol	½ dl octa

Listovi od glavice se otkinu, izvadi im se koren, slože nanovo jedan u drugi, saviju i režu na fine rezance.

Zelje se posoli i pusti malo stajati. Poslije se voda ocijedi, doda se ulje i ocat i servira.

5. SALATA OD KRASTAVACA SA VRHNJEM.

1 kg krastavaca	sol
1 dl kiselog vrhnja	

Kratavci se ogule, izrežu na ploške, sole i poliju kiselim vrhnjem.

6. SALATA OD KRASTAVACA.

1 kg krastavaca	1/16 l ulja
sol, papar	1/8 l octa

Krastavci se ogule, izrežu na tanke ploške, posole i tako stoje najmanje pol sata. Voda se samo lagano ocijedi, doda se ulje, ocat i papar te se izmiješa. Može se servirati sa fino kosanim češnjakom.

7. SALATA OD RAJČICE.

½ kg rajčica	1/8 l octa
1/16 l ulja	sol

Rajčica se očisti, dobro opere i izreže oštrim nožem na tanke ploške, a zatim se osoli, doda ulja i octa te izmiješa.

8. SALATA OD CELERA.

40 dkg celera	1 dkg šećera
sok od limune	¼ dl ulja
octa	papar

Celer se oguli, izreže i kuha u slanoj vodi, dok je mekan. Poslije se izreže na ploške i prelije uljem i sokom od limune, u kojem smo rastopili šećer. Krumpir celer sa majonezom vrlo dobro

9. SALATA OD CRNE ROTKVICE.

2 crne rotkvice	¼ dl ulja
sol	½ dl octa

Crna rotkvica se oguli, izreže u sasma tanke ploške, osoli i pusti da stoji. Poslije se doda ulje i ocat. Rotkvica se može mjesto na ploške rezati — ribati.

10. SALATA OD ZELENOG PASULJA.

½ kg pasulja	½ dl ulja
slana voda	½ dl octa
sol	papar

Zeleni pasulj očisti se od niti, opere i izreže na kose rezance. Kuha se u slanoj vodi, kad je mekan, onda se procijedi, soli, papri, doda ulje i ocat te dobro izmiješa.

K ovoj salati može se servirati fino kosani češnjak.

11. SALATA OD KRUMPIRA.

¾ kg krumpira	1 dl octa
sol	½ dl ulja

Krumpir se opere i kuha u lupini, dok je mekan. Poslije se ocijedi, oguli, izreže na ploške, osoli i nalije odmah ulje. Prije nego se nosi na stol, doda se ocat i izmiješa.

Može se k tomu servirati na tanke ploške rezani luk.

12. FRANCUSKA SALATA.

¾ kg krumpira	1/16 l ulja
sol	1/16 l octa
2 žutanjka	

Krumpir se priredi kao pod brojem 11 t. j. skuha se i izreže na ploške.

Medjutim se žutanjci sa uljem i octom tuku na vatri, dok se zgusnu i tuku dalje dok se ohlade. S ovim mayonaisom izmiješa se krumpir.

13. SALATA OD GRAHA.

¼ kg graha	½ dl ulja
sol	1 dl octa
crvene paprike	luka

Izabrani, oprani grah pristavi se u hladnu neosoljenu vodu, da se kuha. Kad je mekan, ocijedi se i još topao osoli, dade malo slatke paprike, polije octom i uljem i dobro izmiješa.

Može se servirati s lukom na ploške rezanim.

14. SALATA OD LEĆE.

¼ kg leće	½ dl ulja
sol	1 dl octa

Priredjuje se isto kao salata od graha, samo mjesto crvene paprike doda se malo papra.

15. TALIJANSKA SALATA.

2 krumpira	3 jaja tvrdo kuhana
4 kisela krastavca	1 žutanjak
1 cikla	1/8 l ulja
1 glavica cvjetače	sok od limune
4 žlice graška	sol

Krumpir, cikla, cvjetača i grašak se kuha. Kad je mekano,

krumpir i cikla se ogule, izrežu se u kocke, a cvjetača razdijeli u cvjetiće. Kiseli krastavci se izrežu na kocke i sve se to izmiješa sa na kocke izrezanim tvrdo kuhanim bjelanjcima.

To se sve polije mayonaisom, koji se ovako napravi: Svježi se žutanjak miješa uz pomalo dodavanje ulja i soka od limune po okuse. Kad je ulje potrošeno, dodaju se tvrdo kuhani žutanjci i soli se.

16. MIJEŠANA SALATA (Welscher-salat).

2 žlice kuhanog zelenog graška
2 žlice kuhanog graha (bijeloga)
2 žlice kuhane leće
1 cikla
2 jabuke (mašanke)
2 krastavca kisela
2 krumpira kuhana
2 sardelice
1 haringa
10 dkg suhog kuhanog jezika
3 tvrdo kuhana bjelanjka
1 žlica kaprla
Mayonaise od talijanske salate pod br. 15
octa i soli

Grašak, grah, leća, cikla, krumpir i jaja se najprije kuhaju, svako posebno. Cikla, krumpiri i jabuke se ogule, izrežu u kocke, kao i jezik, sardelice, haringe i bjelanjci, izmiješaju se sa graškom, grahom, lećom i kaprlima, sole te poliju sa malo octa.

Poslije se napravi mayonaise kao na talijansku salatu i dobro izmiješa sa salatom.

17. SALATA OD ŠPARGE.

½ kg šparge
slana voda
½ dl ulja
1 dl octa

Šparga se očisti, opere, izreže u 2 cm duge komade i kuha u slanoj vodi. Ocijedi se, ohladi i polije octom i uljem.

18. SALATA OD CVJETAČE.

1 glavica cvjetače
slana voda
½ dl ulja
1 dl octa

Cvjetača se očisti od listova, opere i kuha u slanoj vodi, dok je mekana. Poslije se ocijedi i začini octom i uljem.

19. SALATA OD ZELENE PAPRIKE.

6 zelenih paprika
sol
½ dl ulja
½ dl octa

Zelena paprika se očisti od sjemenki i pofuri kipućom vodom. Poslije par minuta se izvadi, izreže na rezance, osoli i začini uljem i octom.

Ova se salata često miješa sa na ploške rezanom rajčicom i crvenim lukom.

Kompoti

Kao pridodatak pečenju daju se često puta kompoti od raznog voća, koji se priredjuju za pojedini obrok. Najviše se kao svježi kompot priredjuju suhe šljive, jabuke, kruške, trešnje, no može se prirediti svako voće.

Servira se u staklenoj zdjeli, a stavlja se na posebne staklene tanjuriće.

Svježi kompot servira se uz mutvare i tople i hladne pudinge.

1. KOMPOT OD SUHIH ŠLJIVA.

¼ kg suhih šljiva
5 dkg šećera
½ l vode
korice od pol limune
štapić cimeta

Šljive se dobro operu stave u vodu, pa zajedno sa šećerom cimetom, koricom od limune kuhaju. Može se dodati malo ruma ili vina. Šljive se dadu u staklenu zdjelu i poliju procijedjenim sokom. Dobiju se kroz cijelu godinu.

2. KOMPOT OD JABUKA.

½ kg jabuka
5 dkg šećera
korice od pol limune
1 dl vode
½ dl vina bijelog

Jabuke se olupe, izrežu u kriške, izvade se sjemenke i dadu se u vodu i vino kad zavrije. Doda se šećer i limunova korica. Paziti se mora, da ne budu jabuke premekane, pa se kriške mogu prije izvaditi, a sok se sam može još malo ukuhati i poslije preliti po jabukama. Ovaj kompot se priredjuje od septembra do februara.

3. KOMPOT OD KRUŠAKA.

½ kg krušaka
¼ l vode
6 dkg šećera
malo ruma

Kruške se ogule, izrežu u kriške i dadu se kuhati u vodu u koju se doda ruma i šećera. Priredjuju se u septembru i oktobru.

4. KOMPOT OD SVJEŽIH ŠLJIVA.

½ kg šljiva
6 dkg šećera
⅛ l vode
korice od limune i cimet

Šljive se ogule i kuhaju u vodi sa šećerom, koricom od limuna i cimetom. Svježe šljive kuhaju se u septembru.

5. KOMPOT OD MARELICA I BRESAKA.

½ kg ploda — 10 dkg šećera i 2 dl vode

Marelice ili breskve se ogule, raspolove i dadu u ošećerenu vodu kuhati, dok su mekane. Kompot od marelica može se praviti u junu i julu, a breskve u augustu i septembru.

6. KOMPOT OD TREŠANJA.

½ kg trešanja — 1¼ dl vode
5 dkg šećera — malo ruma

Trešnje se operu, otstrane se peteljke i trešnje se u šećernoj vodi kuhaju dok su mekane. Kuhati se mogu u lipnju i srpnju.

7. KOMPOT OD ANANASA.

¼ kg ananasa — 1 dl vode
10 dkg šećera — 1 dl vina
korice od limuna

Ananas se oguli i izreže u pol cm debele ploške, iznutra se drvenasti dio izreže.

Vino, voda i šećer se kuhaju sa koricom od limuna, a kad zakipi, dade se unutra ananas i kuha, dok postane proziran. Sada se voće izvadi, stavi u staklenu zdjelu, a sok se još malo kuha.

8. KOMPOT OD RABARBARE.

¼ kg rabarbare — 1½ dl vode
20 dkg šećera — komadić vanilije

Štapići od rabarbare se ogule izrežu u 5 cm duge komadiće i kuhaju u šećernoj vodi sa vanilijom dok su mekani. Kuhati se mogu u travnju i svibnju.

9. KOMPOT OD VIŠANJA.

½ kg višanja — 1½ dl vode
10 dkg šećera — malo ruma i cimeta

Višnje se operu, izvade se peteljke i kuhaju u šećernoj vodi s malo ruma i cimeta, dok su mekane. Ovaj kompot može se praviti u lipnju i srpnju.

10. KOMPOT OD RIBIZA.

½ kg ribizla — 1 dl vode
15 dkg šećera

Šećer i voda se kuhaju, dok se šećer iščisti, onda se unutra stave oprane i očišćene grozdjice od ribiza, puste se zavrijeti i stave na hladno mjesto. Priredjuje se u lipnju.

11. KOMPOT OD JAGODA, MALINA I KUPINA.

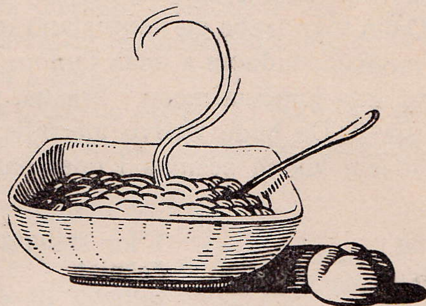
½ kg ploda 1 dl vode i 5 dkg šećera

Kompot od jagoda, kupina i malina priredjuje se isto kao i kompot od ribiza, samo je vrijeme priredjivanja za jagode u lipnju i srpnju, za kupine i maline srpanj i kolovoz.

12. VOĆE U RUMU.

U bocu od 3—5 l stavi se 1 l finog ruma i od svakog voća četvrt kg šećerai četvrt kg voća, prema tome, kako dospjeva. Tako se boca puni čitavo ljeto voćem, dok se boce napune.

Kada ustreba vadi se voće i sok, koji je vanredno ukusan.



VARIVA

Pod varivom razumijevamo na zafrig stavljeno povrće, koje se u glavnom dijeli na sočivice, zelenje i krumpir. Sočivice i krumpir nazivamo zimskim varivom,, a zeleno povrće ljetnim. Prvo je teže probavno no hranjivije, a uživamo ga zimi, a drugo je slabo hranjivo, jer sadržaje mnogo vode, a hranjivu vrijednost dobiva tek onda, kad se stavi na zafrig od masti i brašna. Zeleno varivo uživamo ljeti, no i ono je vrlo korisno, jer hranu u želucu razrijedi, a želučani sok može u hranu laglje prodirati.

Svako povrće moramo najprije očistiti i oprati, onda staviti u hladnu vodu, kuhati, a nekoje povrće vrelom vodom popariti. Sočivice (grah, grašak i leću) valja najprije izabrati, dobro oprati i još dan prije u vodu namočiti. Da se mekanije skuhaju, doda se na vršku noža malo sode bicarbone. Sočivice treba kuhati u mnogo vode, a ako ova pokuha, mora se doliti drugom kipućom vodom. Sočivice valja soliti kad su već skoro kuhane.

Zeleno povrće: zelje, kelj, poriluk, špinat moramo vrelom vodom popariti i ostaviti da nekoliko časa stoji, dok izvuče neku gorčinu. — Poslije se metne u vruću slanu vodu da se kuha. Mahunjače se pristave u toliko hladne vode, da budu samo vodom pokrivene. Sole se istom onda, kad su mekane.

Sve zeleno povrće naglo se kuha, da zadrži zelenu boju, doda se sode bicarbone i pazi se na to, da se ne kuha čvrsto pokriveno, već se izmedju šerpinje i poklopaca stavi kuhača. Kod velikih količina špinata, kelja i t. d. kuha se povrće u nekoliko puta, samo se mora paziti, da svaki put voda ponovno zavrije.

Kad su variva na zafrigu, bolja su ako se kuhaju polagano i kod slabe vatre. Prigori li varivo, moramo ga smjesta pretresti u drugu šerpinju, a ako je potrebno, mora se staviti na novi zafrig. Kod

pravljenja zafriga valja paziti, da je mast dobro vruća prije nego se stavi brašno. Osim toga treba ga neprestano miješati, dok brašno zažuti i doliti ga najprije hladnom a onda toplom vodom. U glavnom se na zafrig uzima ista količina masti i brašna, samo ljetna variva zahtijevaju više masti. Da bude varivo ukusnije, stavlja se na već žuti zafrig fino kosani luk ili češnjak i opet paprika ili papar.

1. ŠPINAT.

4 dkg brašna	1 kg špinata
4 dkg masti	češnjak
sol, papar	mlijeko ili vrhnje

Špinat se očisti od peteljki i uvelih listova, dobro opere, popari vrelom vodom i pusti da malo stoji. Ova se voda ocijedi, a špinat se dade u drugu slanu kipuću vodu i kuha otkriveno 10 minuta.

Poslije se dobro opere hladnom vodom, voda se iscijedi, a špinat se koše na stroj od mesa. Hoće li se imati još finiji špinat, pasira se na fino sito. Ovako priredjeni špinat dade se na zafrig od masti i brašna, na kojem se ispržio fino kosani češnjak. Špinat se dolije mlijekom ili kiselim vrhnjem i pusti da kuha. Soli se i papri.

Da bude izdašniji, može se dodati malo pasiranog kruha.

2. MANGOLD.

1 kg mangolda	mlijeko ili vrhnje
4 dkg masti	češnjak
4 dkg brašna	sol, papar

Priredjuje se kao špinat, samo se preostale bijele peteljke mogu upotrijebiti i prirediti kao špargu.

3. ŠPINAT OD SALATE.

1 kg salate	mlijeko ili vrhnje
4 dkg masti	češnjak
4 dkg brašna	sol, papar

Zelena salata (Kochsalat) se očisti, popari i priredi dalje kao špinat pod brojem 1.

4. MRKVA.

1 kg mrkve	zelenog peršina
4 dkg masti	sol, papar
3 dkg brašna	2 dkg šećera

Mrkvica se očisti, opere, izreže na rezance i dade na mast, na kojoj smo ispržili šećer. Pokriveno se pirja, posipa brašnom, pa kad zažuti, dolije se vodom i pusti da kuha. Doda se fino kosanog zelenog peršina, soli i papra.

5. ZELENI GRAŠAK.

zeleni peršin	1 l graška
sol	3 dkg masti
papar	2 dkg brašna

Grašak se očisti, odabere i metne u slanu vodu da kuha. Kad je mekan, dade se na zafrig od masti i brašna, doda se fino kosanog zelenog peršina, soli i papra.

Očišćeni grašak može se prirediti i tako, da se stavi odmah na mast pirjati, pa kad je mekan, posipa se brašnom, zažuti i dolije vodom.

6. KORABICA.

1 kg korabice	2 dkg luka
3 dkg masti	zelenog peršina
2 dkg brašna	sol, papar

Korabica se oguli i izreže na rezance, a onda se stavi u slanu vodu da kuha. Lišće se isto izreže, vrelom vodom popari i posebno kuha. Kad je jedno i drugo mekano, stavi se na zafrig, i to korabica sa vodom, a od lišća se voda ocijedi. Na zafrig, kad zažuti, metne se fino kosanog luka, a poslije i fino kosanog zelenog peršina.

7. MAHUNE.

1 kg mahuna	češnjaka
4 dkg masti	octa
3 dkg brašna	sol, papar

Mahune se očiste od niti, izrežu na kose rezance i stave u hladnu vodu da kuhaju. Kad su na pol mekane, sole se i stave na zafrig, na kojem se ispržio fino kosani češnjak. Soli se i papri, te doda malo octa.

8. BUČE.

1½ kg buče	¼ kg rajčice
4 dkg masti	½ dl kiselog vrhnja
3 dkg brašna	sol, papar
kimljen	ocat

Buča se oguli, očisti od koštica i riba na ribež u fine rezance. Soli se, posipa kimljenom, doda malo octa i pusti da stoji.

Poslije se napravi zafrig od masti i brašna, pa kad je ovaj žut, dade se fino kosanog luka, poprži se malo i doda istisnuta buča, medju tim se rajčica opere, kuha mekano i pasira te nalije na buču i pusti da kuha. Prije nego se servira, doda se malo kiselog vrhnja i octa, ako je potrebno.

9. KRASTAVCI.

1 kg krastavaca	½ kg krumpira
3 dkg masti	sol
2 dkg brašna	papar
češnjak	½ dl vrhnja

Krastavci se ogule i režu u tanke ploške, osole i puste da malo stoje. Medjutim se krumpir oguli, izreže u četiri dijela i posebno kuha. Kad je skoro mekan, napravi se zafrig, doda fino kosani češnjak,

pa kad se malo poprži, dodaju se istisnuti krastavci, krumpir i pusti kuhati. Varivo se soli i papri, a prije serviranja se doda pol dl kiselog vrhnja.

10. SLATKO ZELJE.

1 kg zelja	2 dkg luka
4 dkg masti	kimljena
3 dkg brašna	sol, paprika

Zelje se izreže u široke rezance i popari vrelom vodom. Poslije se kuha u vrućoj slanoj vodi sa malo kimljena, pa kad je mekano, stavi se na zafrig, na kojem smo ispržili malo fino kosanog luka. Varivu se doda, ako je potrebno, još malo soli i crvene paprike.

11. PRISILJENO ZELJE.

1 kg zelja	kimljena
4 dkg masti	2 dkg luka
3 dkg brašna	octa
½ kg rajčica	sol

Zelje se izreže na uze rezance, posipa kimljenom i dade u slanu octenu vodu kuhati. Kad je mekano, doda se na zafrig od masti i brašna, na kojemu se isprži kosani luk, doda kuhana pasirana rajčica i pusti da prokuha.

12. KELJ.

1 kg kelja	½ kg krumpira
2 dkg brašna	češnjak
3 dkg masti	sol, papar

Kelj se očisti, opere, izreže i ~~popari vrelom vodom~~. ~~Nakon nekoliko minuta stavi se u drugu~~ slanu ~~vodu kuhati~~. Medjutim se krumpiri ogule, izrežu na četiri dijela, operu i kuhaju. Kad je kelj i krumpir kuhan, dade se zafrig, na kojem se ispržio fino kosani češnjak. Varivo se soli i papri i pusti prokuhati.

13. FINO VARIVO.

½ kg graška očišćenog	3 dkg masti
¼ kg mrkve	2 dkg brašna
¼ kg korabice	sol, papar
zeleni peršin	1 dkg šećera

Mrkva i korabica izrežu se na rezance, operu i dadu na mast, na kojoj se zažutilo 1 dkg šećera. Poslije se doda oprani grašak i sve pokriveno pirja. Kad je skoro mekano, posipa se brašnom, pusti da zažuti, dolije vodom i polagano kuha. Soli se i papri te doda fino kosanog peršina.

14. VARIVO OD PORILUKA.

1 kg poriluka	4 dkg masti
¼ kg krumpira	3 dkg brašna
češnjaka	sol, papar

Poriluk se očisti, izreže na 6 cm duge komade i popari vrelom vodom. Ocijedi se, opere i dade u drugu toplu vodu kuhati. Medjutim se napravi zafrig od masti i brašna, pa kad je ovaj žut, isprži se na njemu fino kosani češnjak. Najprije se dolije hladnom vodom, a onda vodom, u kojoj se skuhao oguljeni i na četiri dijela izrezani krumpir. Sada se doda kuhani poriluk, soli se i papri te pusti da sve zajedno prokipi.

15. KRUMPIR.

1 kg krumpira	2 dkg luka
4 dkg masti	sol, papar
3 dkg brašna	paprika
lovorovo lišće	ocat

Krumpir se oguli, izreže u veće komade, opere i dade na zafrig, na kojem smo ispržili fino kosani luk. Dolije se vodom, soli, papri, doda malo crvene paprike, lovorov list i pusti da kuha. Kad je krumpir mekan, doda se malo octa.

16. PROKULICA.

1 kg prokulice	2 dkg luka
4 dkg masti	sol, papar
3 dkg brašna	1 dl kiselog vrhnja

Prokulica se izreže u rezance, popari vrelom vodom i nakon nekoliko minuta dade se u drugu toplu vodu, da se kuha. Kad je mekana, dade se na zafrig, na kojem se ispržio fino kosani luk. Soli se i papri te pusti kuhati. Neposredno pred serviranjem doda se kiselo vrhnje.

17. SLATKA REPA.

½ kg repe	4 dkg masti
½ kg krumpira	3 dkg brašna
2 dkg luka	sol
crvena paprika	papar

Repa i krumpir se oguli, izreže na kockice i dade svako posebno kuhati. Medjutim se napravi zafrig od masti i brašna, isprži se na njemu fino kosani luk, dolije hladnom vodom, onda vodom od krumpira zajedno sa krumpirom i pusti da zakuha. Poslije se doda kuhana repa, soli se, papri i doda malo crvene paprike. može se dodati ½ dl vrhnja

18. LEĆA.

¼ kg leće	2 dkg luka
4 dkg masti	sol, papar
3 dkg brašna	ocat

Leća se probere, opere i metne u hladnu vodu da se kuha. Kad je mekana, dade se na zafrig od masti i brašna, na kojem se ispržio fino kosani luk. Pusti se da kuha, soli se i papri, prije nego se servira doda se malo octa.

19. GRAH.

½ kg graha	2 dkg luka
4 dkg masti	sol, paprika
3 dkg brašna	ocat

Grah se probere i namoči u hladnu vodu. Drugi dan se pristavi da kuha,- pa kad voda zavrije, odlije se i dade u drugu toplu vodu da kuha. Grah se mora dugo kuhati da postane mekan. Poslije se napravi zafrig, isprži se na njemu fino kosani luk, nalije sa hladnom vodom, onda vodom, u kojoj se kuhao grah. Soli se, doda malo paprike i pusti da kuha. Prije serviranja doda se octa.

20. RIČET.

¼ kg bijelog graha	4 dkg masti
¼ kg ječma	3 dkg brašna
2 dkg luka	sol, papar

Grah i ječam se očisti, opere i svako posebno pristavi kuhati. Grah se mora puno ranije pristaviti. Poslije se napravi zafrig, isprži se na njemu fino kosani luk., dolije se hladnom vodom, onda vodom od ječma. Prva voda od graha se baci i kuha se u drugoj, dok je mekan. Sada se dade takodjer na zafrig, soli i papri te pusti kuhati.

21. KISELA REPA.

1 kg kisele repe	2 dkg luka
4 dkg masti	sol
2 dkg brašna	paprika

Ako je repa prekisela, opere se i dade na zafrig, na kojem se ispržio fino kosani luk. Doda se soli i paprike i pusti kuhati dok je mekana.

22. KISELO ZELJE.

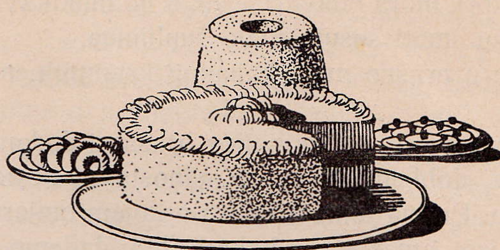
1 kg zelja	3 dkg luka
4 dkg masti	sol
2 dkg brašna	paprika

Zelje se mekano kuha. Poslije se napravi zafrig, isprži na njemu fino kosani luk; dolije hladnom vodom, a onda vodom u kojem se kuhalo zelje. Dade se malo paprike i soli. Zelje je bolje, ako se u njemu kuha suho meso, a onda ga ne treba soliti.

23. ČOLET.

½ kg graha	3 dkg luka
4 dkg masti	crvene paprike
3 dkg brašna	suho meso

Grah se očisti, opere i metne u hladnu vodu. Medjutim se miješa mast sa brašnom, doda se voda od graha kao i fino kosani luk. Suho meso se krpicom i toplom vodom dobro opere, metne takodjer u grah sa malo paprike i stavi preko noći u toplu pećnicu. Drugi dan se ponovno pristavi i kuha, dok je mekano.



TJESTENINE

Naša najvažnija tjestenina, bez koje si prehrane ni zamisliti ne možemo, jest svakako kruh. Svaka hrana, koju bi previše uživali, odnosno koju bi dnevno uživali, ili bi nam se s vremenom zgadila ili kako se ono kaže, mi bi se je »zajeli«, no kruh je hrana, bez koje si ne bi mogli ni zamisliti život. Kruh je dakle najvažnije i najhranjivije jelo, jer se priredjuje od brašna, a ono sadržaje sve one čestice, koje su potrebne za uzdržavanje našega tijela.

Budući je kruh tako važna hrana, mora ga svaka domaćica u prvom redu znati prirediti i ispeći, jer samo dobro priredjen i dobro pečen kruh može se ubrojiti u dobru i zdravu hranu.

Loše priredjen i slabo pečen kruh može pače i zdravlju naškoditi.

Kruh se priredjuje od pšeničnog, raženog, kukuruznog i smjesnoga (pšenično s kukuruznim, raženo sa pšeničnim ili kukuruzno sa raženim ili sve troje skupa) brašna.

Vrlo siromašni narodi prave kruh od prosa ili ječma. Najbolji kruh je svakako od pšeničnog brašna, no ukusan, zdrav i hranjiv je kruh od raženog ili smjesnog brašna, samo je teže probavan.

U svaki kruh mora se staviti kvasac, da postane lagan i probavijiv. Kvasac se može napraviti od kiselog tijesta, koje se ostavi od kruha, koji je posljednji pečen. Kvasac se čuva umotan i na suhom mjestu, a kad ga hoćemo upotrijebiti, razmočimo ga sa malo mlake vode i brašna.

U novije doba to se rijetko čini, jer imade tvornica, koje proizvadjaju kvasac ili pjenicu, pa ga domaćica može uvijek svježeg za mali novac nabaviti.

Dobar kruh mora se ostaviti da se tako dugo diže, dok postigne još jednom tako veliki obujam, odnosno dok mu je površina dosta jako zaobljena. Kad je pečen, kora mu mora biti smedja i sjajna.

Kucamo li po kori, mora odavati jasni, a ne mukli zvuk. Dobar kruh mora u prerezu imati sasma male šupljinice.

Doda li se u brašno malo kuhanog krumpira, postane tečniji i vlažniji.

Umijesimo li tijesto od najfinijeg brašna i dodamo mu koje jaje i malo mlijeka, dobijemo tijesto za jednostavne tjestenine, koje zovemo kolačima. Prema tome koliko i u kojem omjeru dodajemo šećera, mlijeka, jaja i maslaca, i kakav oblik dademo dotičnoj tjestenini, dobijemo razne vrsti kolača od tijesta sa kvascem. (Mliječni kruh, naduvak, saće (Buchteln), pokladnice, prženi mišiči, ženske mušice itd.

Osim tjestenina sa kvascem ima tako zvanih kuhanih tjestenina, koje dajemo za treće jelo, dakle kao kolač. To su tjestenine napravljene od brašna, jaja i vode, dakle od tijesta za rezance. Umijesimo li tijesto samo od brašna i vode sa pridodatkom malo masti ili ulja, dobijemo tijesto od kojega pravimo već finiji kolač, a zovemo ga savijačama (Strudel). Prema tome kakav nadjev stavimo u tijesto, dobijemo i razne vrsti savijača (od jabuka, trešanja, sira, vrhnja, badema i t. d.) Dobro umiješano tijesto za savijaču je onda, ako se dade sasma tanko razvući, a ne puca. Kad je razvučeno, mora se ostaviti da se malo suši. Tako dobijemo laganiju tjesteninu. Tijesto za savijaču bit će dobro, ako brašno prije uporabe dobro grijemo, ako tijesto dugo i čvrsto mijesimo i ako ga ne ostavimo da premalo ni predugo počiva pokriveno. Kad se razvuče savijača, okrajci tijesta odrežu se i upotrijebe na više načina.

Ostaci tijesta mogu se ponovno umijesiti, dodati malo vode i opet upotrijebiti za savijaču. Ili se od toga tijesta — dodavanjem malo brašna umijesi tijesto za rezance ili se samo od onakovog tijesta, kakovo jest, ukuhaju trganci, začine mašću i dadu kao pridodatak k mesu. Doda li se u ostatak tijesta malo octa ili limunovog soka i još dobro umijesi, može se tijesto upotrijebiti za lisnato tijesto (Butterteig). Za lisnato tijesto potreban je još maslac, kojega se uzme u istoj količini, koliko je tijesta. Zato treba tijesto odvagati. Maslac se izradi s brašnom, a uzme ga se trećinu od težine brašna.

Prema tome kakav se oblik dade lisnatom tijestu, što mu se doda ili čim se nadjene, dobijemo razne vrsti kolača: Ploške sa kremom (Cremschnitte), punjene tuljčiće (Schaumrollen), uštipke (Butterkrapfen) itd.

Razne tjestenine mogu se praviti i od prhkog tijesta (mürben Teig), kojemu je glavna sastojina brašno i maslac, a prema tomu što se još dodaje za tek, dobijemo i razne kolače i kolačiće.

Dademo li ovom tijestu veliki oblik (recimo oblik torte) dobijemo razne lepine (Kuchen), a prema tome kakvim ga voćem ukrasimo, dobijemo: lepinju od šljiva, jagoda, ribiza, malina itd.

Razdijelimo ga u dva dijela i razvaljamo u obliku tepsije te nadjenemo raznim nadjevima, dobijemo razne pite prema tomu od čega je nadjev (od jabuka, oraha, lješnjaka, mandula, sira itd.).

Dademo li ovom tijestu male razne oblike i dademo im razne ukuse, dobijemo mnogo vrsti sitnih suhih kolača.

Najlaganiju tjesteninu dobijemo ako je ne mijesimo na daski, nego je miješano u zdjeli. Ovakovu tjesteninu dobijemo ako miješamo žutanjke sa šećerom, a onda dodamo brašno i snijeg. Ovu masu nazivamo bisquit masom, koja je temelj svima tortama.

Da budu torte dobre, moraju biti u prvom redu svježa jaja, moraju se dobro miješati sa šećerom, snijeg mora biti čvrst, a što je najglavnije, mora se znati dobro ispeći.

Pravi li se dakle torta točno po receptu, mora uspjeti, samo ako se znade valjano ispeći. Za tortu mora biti polagana vatra, to znači, da se mora peći tri četvrt sata, dakako to ovisi i o veličini njezinoj. Torta pečena u prenagloj pećnici naglo se digne, izvana se osuši, a kad je izvadimo, padne, a unutra ostane mokra i sirova.

Dodamo li u bisquit masu maslaca, dobijemo kolač po obliku sličan tortama. Kako se u ovaj kolač dodaje i veća količina brašna, to bi snijeg od jajeta bio preslabo sredstvo za dizanje tijesta, a kolač bi ostao nizak i teško probavan. Zato se u takav kolač stavlja Oetkerov prašak za dizanje tijesta, koji, — kad se u pravoj smjesi upotrijebi — učini kolač rahlim, a po teku se niti ne osjeća.

Oetkerova tvornica proizvodi i razne praške za pudinge i umake, koji se uslijed jednostavne i brze priredbe mogu preporučiti.

Budući se ti pudingi odlikuju lijepim bojama i bistroćom, mogu se dobro upotrijebiti za ukras pojedinih torta i kolača.

TJESTENINE SA KVASOM.

Kod priredbe svih tjestenina sa kvasom valja paziti, da budu brašno, mlijeko i maslac mlačni. Najzgodnije je stoga, da se brašno stavi u zdjelu i dade na toplo mjesto grijati.

Za ovakovu tjesteninu moramo od pjenice umijesiti kvas, što činimo tako, da pjenicu smrvimo, izmiješamo sa malo mlakoga mlijeka i dodamo malo šećera i brašna, da postane gusta kaša. Kvas se metne na toplo mjesto da se diže, jer se na hladnom mjestu gljivice ne će umnožiti, a na pretoplom ih ubijemo. Kad kvas dosegne dvostruku visinu, može se upotrijebiti. Ne digne li se kvasac, ne smije se upotrijebiti.

Kad se u brašno doda kvas i svi propisani pridodaci, tijesto se mora tući tako dugo, dok baci mjehure i dok se od žlice ljušti.

Kad tijesto postigne dvostruki obujam, onda se dosta diglo, a po drugi put se pusti dizati ½ sata. Pečene tjestenine valja iz tepsije odmah izvaditi.

1. KRUH.

1 kg brašna	½ dkg kimljena
2 dkg pjenice	2½ dkg soli
1 l vode	mast za tepsiju

Brašno se prosije i postavi na toplo mjesto. Medjutim se pjenica razmuti, sa malo tople vode i brašna, pa kad je dobro izmiješano, pustit se pokriveno na toplom mjestu, da se diže. U prosijano brašno metne se sol i kimljen, pa se sa malo vrele vode popari, ako se kruh pravi od bijelog brašna. Uzme li se za kruh crno brašno ili raženo, ne treba se pariti, jer je kruh od crnog brašna i bez toga dosta vlažan.

Kad se popareno brašno ohladi, doda se dignuti kvasac, prilije mlaka voda i dobro mijesi. Kad je čvrsto izmiješan, razdijeli se u dva hljepčića i dade u namaznu tepsiju tri četvrt sata dizati. Kad je tijesto dosta dignuto, namaže se vodom i metne u vruću pećnicu da se peče.

Poslije se još vodom namaže, da dobije ljepšu koru. Peče se po prilici četvrt sata, a kad je pečen, namaže se još jednom vodom i pusti da se ohladi.

2. KRUH SA KRUMPIROM.

1 kg brašna	½ dkg kimljena
¼ kg krumpira	1 l vode
3 dkg soli	mast za tepsiju

Krumpir se opere, kuha, oguli i pasira, te se doda u prosijano brašno. Dalje se postupa kao i kod kruha pod brojem 1.

3. SITNO PECIVO.

½ kg brašna br. 0	sol
¼ l mlijeka	2 dkg pjenice
3 dkg maslaca	mast za tepsiju

Od pjenice se umijesi kvas sa malo vode i brašna i pusti da se diže. Kad je kvasac dignut, metne se u prosijano i osoljeno brašno, te se sa mlijekom, u koje smo stavili maslac dobro mijesi.

Tijesto se sada pusti dizati. Kad je dobro dignuto, razdijeli se u komade, kakove se veličine hoće imati žemlja, roščić ili slani hljepčić. Za žemlju napravi se mali hljepčić, razdijeli se kuhačom u dva dijela, okrene i tako okrenut pustimo, da se diže. Kad se stavlja na tepsiju, okrene se opet na pravu stranu, namaže se vodom ili pe-

ljem od brašna i dade peći. Hoćemo li napraviti roščić ili slane hljepčiće (Salzstangerl), razvaljamo, tijesto izrežemo u četvorine i u dijagonali savijamo. Slane hljepčiće namažemo i posipamo solju i kimljenom. Mjesto mlijeka i maslaca može se uzeti samo mlaka voda.

4. MLIJEČNI KRUH.

½ kg brašna br. 0	8 dkg maslaca
2 dl mlijeka	2 dkg pjenice
6 dkg šećera	sol, jaje

Brašno se prosije i posoli. Od pjenice se podmijesi kvasac, pa kad je dobro dignut, doda se u brašno i sa mlijekom, u koje smo dodali šećer i maslac, mijesi se kruh. Kad je dobro izmiješan, dade se na namazanu tepsiju i pusti da se ½ sata na toplom mjestu diže.

Poslije se namaže jajetom i peče ¾ sata u pećnici.

5. BRIOCHE.

Kvas:	3 dkg šećera
1 dkg pjenice	1 žutanjak
1 dkg brašna	sol
5 žlica mlijeka	5 dkg maslaca
1 dkg šećera	2 žutanjka
20 dkg brašna	2 dkg šećera
1 dl mlijeka	10 dkg brašna
	2 dkg maslaca

Najprije se učini kvas i pusti dizati. Od brašna, mlijeka, šećera, žutanjka, maslaca, malo soli i dignutog kvasca napravi se tijesto, dobro tuče i preko noći pusti dizati.

Drugi dan dodaju se žutanjci, opet brašna u koje smo nadrobili maslaca i dobro mijesi. Sada se prave oblici kao puževa kućica i puste se na namazanoj i posipanoj tepsiji dizati, po prilici 20 minuta. Sada se namažu jajetom, posipaju grubim šećerom i dadu peći.

6. NADUVAK.

8 dkg maslaca	2 dkg pjenice
8 dkg šećera	5 dkg groždjica
4 žutanjka	snijeg od 2 bjelanjka
25 dkg brašna	sol
2 dl mlijeka	

Maslac se sa šećerom i žutanjcima miješa dok ta smjesa ne postane pjenasta. Medjutim se napravio kvasac od 2 dkg pjenice, malo mlijeka i brašna, pa kad je ovaj dignut, dodaje se izmjenično sa brašnom i mlijekom u dobro miješanu masu. Tijesto se soli i dobro tuče. Poslije se umiješa čvrsti snijeg i očišćene groždice. Masa se dade u namazanu i posipanu tepsiju od naduvke i pusti dizati. Poslije se peče u pećnici polagano jedan sat, a kad je pečen, izvadi se na das-

ku i posipa šećerom. U tijesto se može dati malo fine kosane korice od limune.

7. MLIJEČNA PLETENICA. *isto [illegible] [illegible] i orehnjača.*

40 dkg brašna
sol
2 dl mlijeka
8 dkg šećera
2 dkg pjenice
10 dkg maslaca
2 žutanjka
1 jaje
korica od limuna
5 dkg brašna za podmjesiti

Ugrijano brašno, sol, mlijeko, šećer, rastopljeni maslac, žutanjci, jaje i kvas od 2 dkg pjenice dobro se izmiješa i tuče, a poslije na daski još dobro mijesi.

Od tijesta se naprave 4 deblje i 3 tanje pruje jednake duljine. Od 4 debele pruje napravi se pletenica, a isto i od 3 tanje. Manja pletenica se stavi na veću i pomoću bjelanjka slijepi. Ovakova pletenica metne se na namazanu tepsiju, pusti 1½ sata na toplom mjestu dizati. Poslije se namaže jajetom i peče 1 sat. Pletenica se može, prije nego što se stavi u pečnicu, posipati kosanim bademima i grubim šećerom.

8. ROŠČIĆI ZA KAVU.

10 dkg brašna
8 dkg maslaca

Kvas:

1½ dkg pjenice
6 dkg brašna
1/16 l mlijeka

½ dkg šećera
10 dkg brašna
1 žutanjak
2 dkg šećera
1/16 l mlijeka
korica od limuna
sol

Brašno i maslac se izmijese i stave na hladno. Kvas se napravi od pjenice, brašna, mlijeka i šećera i pusti dizati.

Sada se koše korica od limuna. U brašno, žutanjak, šećer, mlijeko, sol doda se korica od limuna i dignuti kvas, pa se tijesto dobro tuče. Zatim se tijesto razvalja prst debelo, u sredinu se stavi maslac, koji je stajao na hladnom, tijesto se sa sve 4 strane preklopi. Sada se valja i opet 4 puta složi. Tako se učini tri puta.

Sada se tijesto pokrije i na daski ostavi da se digne. Sada se tijesto razvalja, tanko izreže u trokute, prave se roščići, postave na namazanu tepsiju i puste dizati. Poslije se namažu jajetom i dadu peći. Odozgo mogu se i posipati grubim šećerom.

9. USKRSNI KRUH.

60 dkg brašna
10 žutanjaka
16 dkg šećera
10 dkg maslaca
4 dkg pjenice
1/8 l mlijeka
1/10 l vina
sol
korica od limuna

Žutanjci i šećer se dobro miješaju. Poslije se doda brašno, rastopljeni maslac, dignuti kvas od 4 dkg pjenice, mlijeko, vino i sol i mijesi se dosta dugo. Tijesto se pusti na toplom mjestu dizati. Kad se tijesto dvostruko digne, naprave se okrugli hljepčići i metnu na debeli namazani papir, neka se opet dignu.

Svaki hljepčić ureže se zvjezdoliko tri puta, namaže jajetom i peče kod umjerene vatre 1—1½ sata.

10. KRUH ZA SANDWICHES-E.

½ kg brašna
sol
7 dkg maslaca
¼ l mlijeka

Kvas:
3 dkg pjenice
5 žlica mlijeka
5 dkg brašna

Najprije se pristavi kvas da se diže. Kad je dignut, dade se u brašno u koje se već prije dade rastopljeni maslac i sol i mlijeko. Tijesto se jako dugo mijesi i pusti se dizati. Kad je tijesto dignuto, razdijeli se u 3 dijela, naprave se dugi i uski hljepčići koji se stave na namazanu i posipanu tepsiju i puste opet dizati. Kad su dignuti namažu se jajetom ili kuhanim keljem od brašna i vode i dadu peći.

5/IV **11. MAKOVNJAČA.**

40 dkg brašna
sol
½ l mlijeka
6 dkg šećera
2 jaja
korica od limuna
10 dkg maslaca
Kvas:
2½ dkg pjenice
1/10 l mlijeka
3 dkg brašna
1 dkg šećera

Nadjev:
½ l maka 30 dkg
¼ l mlijeka
korice od limune
cimet
2 dkg groždjica
10 dkg šećera
6 dkg maslaca
1 jaje za namazati

U ugrijano brašno metne se sol, dignuti kvasac, mlako mlijeko, šećer, jaja, fino kosane korice od limune i rastopljeni maslac te se tuče tako dugo, dok se od žlice ljušti. Tijesto se pokrije, dade na toplo mjesto i pusti 1 sat dizati. Poslije se tanko razvalja, namaže nadjevom, savije, metne u namazanu tepsiju i pusti da se još ½ sata diže. Sada se jajetom namaže i polagano peče. Za nadjev se samljeveni mak kuha u mlijeku, dok je mekan, a onda se izmiješa sa svim pridodacima.

12. OREHNJAČA.

40 dkg brašna
sol
1/8 l mlijeka

Nadjev:
½ kg oraha
15 dkg šećera

6 dkg šećera	2 dl mlijeka
2 jaja	3 dkg citronata
10 dkg maslaca	3 dkg arancini
Kvas:	10 dkg groždjica
2½ dkg pjenice	ruma
1/10 l mlijeka	cimeta
3 dkg brašna	korice od limuna
1 dkg šećera	

Tijesto se napravi kao i za makovnjaču pod br. 11, i sve se jednako pravi, samo se za nadjev orasi samelju, vrelim mlijekom popare i izmiješaju očišćenim groždjicama, šećerom, fino kosanom koricom od limune, izrezanim citronatom i arancinijem. Ruma i cimeta doda se po okusu. Mjesto šećera može se dati meda.

Mjesto oraha mogu se uzeti i bademi ili samljeveni suhi rogači.

13. GUŽVARA.

½ kg brašna	4 dkg pjenice
10 dkg maslaca	¼ l mlijeka
sol	8 dkg maslaca
2 žutanjka	10 dkg groždjica
1 cijelo jaje	

U prosijano brašno napravi se jamica, u koju se stavi sol, izmrvi maslac, dodaju žutanjci, cijelo jaje, kvas od 2 dkg pjenice i mlijeko. Tijesto se tako dugo mijesi dok baca mjehuriće. Pokrije se toplom posudom i pusti, da ¼ sata počiva. Poslije se tanko razvalja, namaže rastopljenim maslacem, posipa očišćenim groždjicama, savije, metne na namazanu tepsiju i pusti da se diže. Poslije se namaže maslacem i peče skoro 1 sat.

14. SAĆE (Buchteln).

1 dcl mlijeka	2 dkg šećera
1 žutanjak	1 dkg pjenice
20 dkg brašna	korice od limune
3 dkg maslaca	4 dkg maslaca
sol	10 dkg pekmeza

Od brašna, mlijeka, žutanjka, šećera, rastopljenog maslaca, korice od limune i kvasa napravi se tijesto, koje se dobro tuče.

Zatim se ostavi na toplom mjestu da se diže 1½ sata, metne se na brašnom posipanu dasku, razvalja, reže u četvorine, po prilici 8 cm duge i 6 cm široke.

U svaku četvorinu stavi se sa žličicom pekmeza, savije i metne u namazanu tepsiju. Svaka savijena četvorina namaže se rastopljenim maslacem, a slažu se jedna tik druge. Sada se pusti opet da se

pokriveno diže skoro 1 sat i peče se kod umjerene vatre tako dugo, dok se otkidaju od tepsije i jedan od drugoga. Toplo se još izvadi iz tepsije, a kad se malo ohladi, raskidaju se i posipaju šećerom.

15. DOBRI ROŠČIĆI.

20 dkg brašna
½ dcl mlijeka
2 dkg šećera
1 žutanjak
sol

Kvas:
2 dkg pjenice
5 žlica mlijeka
3 dkg brašna
½ dkg šećera
15 dkg marmelade
1 jaje za namazati

U brašno izmrvi se maslac, doda se šećer, žutanjak, sol, dignuti kvasac i mlijeko, mijesi se dosta dugo i pusti dizati.

Sada se tijesto tanko razvalja i izreže u četvorine. U svaku se četvorinu dade 1 žličica pekmeza i savije u roščić.

Roščići se namažu jajetom i dadu na neomaštenu tepsiju peći.

16. POŽUNSKI ROŠČIĆI.

25 dkg brašna
12 dkg maslaca
1 žutanjak
2 dkg šećera
sol i korica od limuna
Nadjev:
25 dkg oraha
10 dkg šećera

⅛ l mlijeka
1 žlica ruma
Kvas:
1½ dkg pjenice
6 žlica mlijeka
1 dkg šećera
1 jaje za namazati

Maslac se u brašno drobi, doda se dignuti kvasac, sol, žutanjak, šećer, fino kosana korica od limuna, mijesi se dobro i pusti ¾ sata da počiva. Tijesto se razvalja, reže u četvorine 10 cm duge, 7 cm široke, nadjenu se orasima, saviju i dade im se oblik od roščića.

Roščići se metnu u nenamazanu tepsiju, namažu se jajetom i stave na toplo mjesto, da se dižu i suše. Poslije se polagano peku. Nadjev: Orasi se samelju, popare vrelim mlijekom i izmiješaju šećerom i rumom. Iz ove količine izadje 18 roščića.

17. PLOŠKE OD DIZANOG TIJESTA.

5 dkg maslaca
sol
3 dkg maslaca
10 dkg badema
5 dkg šećera
25 dkg brašna

½ dl vrhnja
Kvas:
2 dkg pjenice
5 žlica mlijeka
3 dkg brašna
1 dkg šećera
5 dkg groždjica

U brašno se dade soli, vrhnje, rastopljeni maslac i dignuti kvas.

Tijesto se dobro mijesi i pusti dizati. Sada se razvalja prst debelo, dade na namazanu tepsiju i pusti ¼ sata dizati. Sada se dade u pečnicu. Kad se tijesto malo zapeklo, namaže se rastopljenim maslacem, posipa oguljenim kosanim bademima, grubim šećerom i očišćenim grožđjicama i dade se opet peći. Kad je tijesto pečeno, izvadi se iz tepsije, malo ohladi i reže na ploške.

18. ČEŠKE POGAČICE.

18 dkg brašna
3 dkg maslaca
2 dkg šećera
1 žutanjak
1 dkg pjenice
1/16 l mlijeka

sol
15 dkg pekmeza
1 bjelanjak
10 dkg šećera
5 dkg badema
1 jaje za namazati

U brašno se metne sol, izmrvi maslac, doda šećer, žutanjak, kvas i mlijeko. Tijesto se dobro tuče i pusti da se diže. Poslije se razvalja, režu se uštipci, poslažu se na namazanu tepsiju i u sredini utisnu utegom. U onu udubinu stavi se malo pekmeza, koji se pokrije ošećerenim snijegom (Windmasom), koji se izmiješa sa oguljenim na dugo rezanim bademom. Uštipci se namažu jajetom i peku.

19. ŽENSKE MUŠICE.

25 dkg brašna
korice od limune
4 žutanjka
10 dkg maslaca
5 dkg šećera
3 dkg pjenice

sol
pet žlica mlijeka
4 bjelanjka
15 dkg šećera
20 dkg marmelade od kajsija
10 dkg badema

Umijesi se tijesto od brašna, maslaca, žutanjka, soli, šećera, u mlijeku razmućene pjenice i fino kosane korice od limune.

Kad je dobro izmiješano, razvalja se u veličini tepsije (prst debelo), pusti da se digne i dade na pol ispeći. Poslije se namaže pekmezom i snijegom, kojega se izmiješa šećerom i oguljenim na dugo rezanim bademima. Dade se ponovno peći, te se izreže u četverokute.

20. TORBICE SA SIROM.

8 dkg maslaca
10 dkg brašna
sol
1 žutanjak
sok od ¼ limuna
2 dkg maslaca
1 dl mlijeka
10 dkg brašna

1 dkg pjenice
Nadjev:
5 dkg maslaca
5 dkg šećera
1 jaje
15 dkg sira
2 dkg grožđjica
korice od limuna

Maslac i brašno se izmijesi i stavi na hladno.

U drugo brašno dade se dignuti kvas, sol, žutanjak, sok od limuna, rastopljeni maslac. Tijesto se dobro tuče i pusti dizati.

Tijesto se dade na dasku, koja se dobro brašnom posipa, razvalja se, u sredinu se stavi maslac, koji je stajao na hladnom, preklopi se 4 puta, razvalja ponovno, opet preklopi i tako učini tri puta.

Tijesto se na daski pusti malo počivati, zatim se tanko razvalja, izrežu 10 cm velike četvorine. U sredinu se stavi malo nadjeva, sva 4 ugla digru se prema sredini. Torbice se stave na namazanu i posipanu tepsiju i puste dizati. Poslije se namažu jajetom i dadu peći. Nadjev: maslac, šećer, žutanjak se dobro miješaju. Poslije se doda pasirani sir, očišćene grožđjice, fino kosane korice od limuna i snijeg od 1 bjelanjka.

21. KOLAČ SA POSIPKOM.

15 dkg brašna
sol
1/16 l mlijeka
2 žutanjka
3 dkg maslaca
1 dkg šećera
1 dkg pjenice

Posipak:
10 dkg brašna
5 dkg badema
korice od limune
6 dkg šećera
8 dkg maslaca
cimeta
15 dkg pekmeza

Od brašna, soli, mlijeka, žutanjka, maslaca, šećera i kvasa tuče se tijesto i pusti na toplom mjestu da se diže. Poslije se 1 cm debelo razvalja, dade u namazanu tepsiju i opet pusti, da se diže. Sada se namaže pekmezom i posipkom te se peče ¾ sata.

Posipak: Brašno, oguljene ribane mandule, fino kosana korica od limune, cimet i šećer dobro se izmiješa sa rastopljenim maslacem tako, da nastanu male grudice. Kad je pečeno, izreže se u četvorine.

22. ROŠČIĆI BEZ JAJA.

20 dkg brašna
10 dkg maslaca
1½ dkg pjenice
2 dkg šećera

3 žlice mlijeka
korice od limune
10 dkg pekmeza

U brašno se drobi maslac, doda šećer, u mlijeku razmućena pjenica i fino kosana korica od limune. To se dobro mijesi, razdijeli u male kuglice i pusti da se diže. Kuglice se razvaljuju, u sredinu se metne malo pekmeza, saviju u roščić i dadu na namazanu tepsiju neka se peče. Dok su još vrući, posipaju se šećerom od vanilije.

23. UŠTIPCI SA CIMETOM.

15 dkg brašna

cimet

9 dkg maslaca
1 žutanjak
5 dkg šećera
1 žlica kiselog vrhnja
1 dkg pjenice
malo mlijeka

šećer
3 dkg maslaca
bjelanjak
kristalni šećer
5 dkg kosanih badema

U brašno se izdrobi maslac, doda se 1 žutanjak, šećer, kiselo vrhnje i u mlijeku razmućena pjenica.

Kad je tijesto glatko izmiješano, razvalja se, preklopi i pusti da se diže. Poslije se tanko razvalja, namaže rastopljenim maslacem, posipa cimetom i šećerom, reže u 2 cm široko pruje i savije.

Gornji dio umoči se u bjelanjak, kristalni šećer i oguljene kosane mandule. Uštipci se slože na namazanu tepsiju, gdje se peku.

24. OSJA GNIJEZDA.

4 dkg maslaca
1 žutanjak
1 jaje
5 dkg šećera
korica od limuna
1 dl mlijeka
20 dkg brašna
1 dkg pjenice
sol

Nadjev:
1 tablica čokolade
5 dkg badema
5 dkg citronata
5 dkg grošdjica
5 dkg maslaca
cimeta

Maslac, šećer, žutanjak i jaje se miješa dok je pjenasto. Poslije se doda korica od limuna, malo soli, mlako mlijeko, brašno i kvas od 1 dkg pjenice. Tijesto se dobro tuče, razvalja, posipa oguljenim kosanim bademima, kosanim citronatom, očišćenim grošdjicama i posipa cimetom. Može se dodati 1 tablica kosane čokolade.

Tijesto se sada savije, reže u 6 cm duge komade, koji se namažu rastopljenim maslacem, postave na prerez, dadu u tepsiju i puste pol sata dizati. Zatim se stave peći.

25. TIROLSKA SAVIJAČA.

20 dkg brašna
5 dkg maslaca
1 dl mlijeka
1 žutanjak
2 dkg šećera
sol

20 dkg pekmeza
10 dkg grošdjica
10 dkg pignola
2 dkg maslaca za mazanje
1 jaje
1½ dkg pjenice

Od brašna, maslaca, mlijeka, žutanjka, šećera, soli i kvasa napravi se tijesto i pusti dizati. Kad je dignuto, razvalja se, namaže se pekmezom, posipa sa grošdjicama i cijelim pignolima. Tijesto se

savije i dade na namazanu tepsiju da se digne. Sada se namaže maslacem i jajem i dade peći.

26. POGAČICE OD ČVARAKA.

30 dkg brašna	2 dkg pjenice
10 dkg čvaraka	1/8 l mlijeka
2 žutanjka	jaje za namazati
3 žlice ruma	sol i papar
4 žlice kiselog vrhnja	

Fino kosani čvarci, brašno, žutanjci, vrhnje, rum, sol, pjenica i mlako mlijeko, izradi se na daski, razvalja, složi i pusti da se diže ½ sata. Sada se razvalja 2 cm debelo, režu se uštipci, ukrase nožem, namažu jajetom i dadu peći.

27. POKLADNICE.

25 dkg brašna	Kvas:
5 dkg brašna za dasku	3 dkg pjenice
sol	½ dl mlijeka
½ dl mllijeka	3 dkg brašna
5 dkg maslaca	1 dkg šećera
5 dkg šećera	½ kg masti
2 žutanjka	marmelada od kajsija
2 žlice ruma	4 dkg šećera od vanilije

Brašno se prosije, dobro ugrije i soli. U njega se metne rastopljeni maslac, žutanjci, šećer, mlijeko, rum i dignuti kvasac, pa se tuče tako dugo, dok se od žlice ljušti. Sada se tijesto pokrije i ostavi na toplom mjestu 1 sat, dok se digne.

Dignuto tijesto dade se na posipanu dasku, istanča sa valjkom i režu uštipci 6 cm promjera. Izadju po prilici 40 komada, dakle za 20 uštipaka. Na sredinu izrezanog stavlja se sa žlicom pekmez, pokrije se drugim komadom i to tako, da brašnena strana odozgo dodje. Okolo prstom malo utisnemo i ponovno izrežemo uštipke sa nešto manjim oblikom. Uštipci se okrenu i slože na posipani stolnjak, pokriju se i puste da se dižu.

Medjutim se metne mast grijati, pa kad je vruća, stave se u nju uštipci s obrnutom stranom i pokriveni peku. Kad su na ovoj strani lijepo žuti, okrenu se i otvoreno peku. Kod pečenja valja paziti, da dobiju bijeli obruč. Pečene pokladnice stave se na bugačicu, da se ocijede, onda na tanjur, gdje se posipaju šećerom od vanilije.

28. JEDNOSTAVNE POKLADNICE.

50 dkg brašna	3 žlice mlijeka
5 žutanjka	1 kocka šećera

4 dl kiselog vrhnja
2 žlice ruma
1 žlica šećera
3 dkg pjenice
sol
korica od limune
½ kg masti
5 dkg šećera

Tijesto se napravi od brašna, jaja, kiselog vrhnja, ruma, šećera, soli, kvasa i korice od limune kao i kod pokladnica br. 27. samo se tijesto ne pusti dizati, već se odmah režu uštipci, puste na posipanom stolnjaku 1 sat, dok se dignu i peku se u vrućoj masti. Uštipci su jednostavni, t. j. nisu nadjeveni marmeladom, već se marmelada posebno servira.

29. BISQUIT-POKLADNICE.

7 dkg maslaca
6 žutanjka
1 dl mlijeka
30 dkg brašna
sol
5 dkg šećera
1 žlica ruma
korica od limune

Kvas:
3 dkg pjenice
3 dkg brašna
1 dkg šećera
½ dl mlijeka
½ kg masti
pekmez
5 dkg šećera za posipati

Maslac, šećer i žutanjci se miješaju, dok je dobro pjenasto. Medjutim se pristavi kvas i pusti da se digne. Kad je dignut, doda se u izmiješano sa brašnom i rumom. Tijesto se soli, dobro tuče i pusti 1 sat da se diže. Dalje se postupa kao i kod pokladnica pod br. 27.

30. BAVARSKI KOLAČIĆI.

20 dkg brašna
sol
1 dl mlijeka
2 žutanjka
1 dkg šećera
2 dkg maslaca
1 dkg pjenice
¼ kg masti
2 dkg šećera za posipati
slatko od trešanja

Najprije se pristavi kvas od pjenice, par žlica mlijeka i malo brašna i pusti dizati. Kad je kvas dignut, doda se u osoljeno brašno mlačno mlijeko, maslac, šećer i žutanjke. Tijesto se dobro tuče i pusti dizati. Poslije se razvalja prst debelo, izrežu se uštipci, puste dizati. Kad su dosta dignuti, napravi se utegom udubina i dadu se u vruću mast peći. Kod pečenja postupa se kao i kod pokladnica.

U udubinu stavi se malo slatkog od trešanja (Kirschenfleisch), a kolačići se posipaju šećerom.

31. PEČENI MIŠIĆI.

30 dkg brašna
sol
⅛ dl mlijeka
1½ dkg pjenice
1 žlica ruma
½ kg masti

3 dkg šećera	šećer za posipanje
3 žutanjka	sok od malina
6 dkg maslaca	

Ugrijano brašno se soli, doda se mlijeko, šećer, žutanjci, rastopljeni maslac, dignuti kvasac i tuče tako dugo, dok se od žlice ljušti. Pusti se da počiva 1 sat, žlicom stavljaju se žličnjaci u vruću mast, peku svjetlo žuto, ocijede na bugačici i pošećere.

K tomu se servira sok od malina.

32. ZLJEVKA OD KUKURUZNOG BRAŠNA.

½ l kukuruznog brašna	2 žutanjka
1 l mlijeka	10 dkg šećera
2 dkg pjenice	2 dl kiselog vrhnja
sol	korice od pol limune
7 dkg masti	snijeg od 2 bjelanjka

Kukuruzno brašno pomiješa se s mlijekom, u kojem se razmuti pjenica, soli se i pusti da stoji 1 sat. Poslije se miješaju žutanjci, šećer, vrhnje, fino kosane korice od limune, doda se kukuruzno brašno, mlijeko i snijeg od 2 bjelanjka. Ta masa se soli, metne se u tepsiju, u kojoj se uzvrućila mast i dade peći. Kad je pečena, namaže se pekmezom i izreže na četvorine.

33. ČEŠKI UŠTIPCI.

30 dkg brašna	2 žutanjka
sol	snijeg od 2 bjelanjka
1 dkg pjenice	6 dkg masti za šećer
¼ l mlijeka	4 dkg pekmeza

Brašno se sa soli, mlijekom, šećerom, žutanjcima i dignutim kvasom izmiješa i tuče. Doda se snijeg i pusti na toplom da se diže.

U obliku za jaja dade se u svaku udubinu malo masti, dobro ugrije, gore se stavi jedna žlica dignutoga tijesta i peče polagano s obje strane. Dva i dva uštipka — kad su pečena — sastave se pekmezom i posipaju šećerom.

34. KOLAČ OD ŠLJIVA.

25 dkg brašna	šećer
2 žutanjka	cimet
5 dkg maslaca	osmina litre mlijeka
1 dkg pjenice	½ kg šljiva
2 žlice šećera	mrvice
sol	mast za tepsiju

Od brašna, žutanjka, maslaca, šećera, kvasa, soli i mlijeka napravi se tijesto i pusti da se diže. Kad je dignuto, razvalja se prst debelo, na njega se slože raspolovljene šljive, posipaju šećerom, cimetom i mrvicama i dade peći. Poslije se izreže na četvorine.

35. KOLAČ OD TREŠANJA.

10 dkg maslaca
10 dkg šećera
4 žutanjka
20 dkg brašna
5 žlica mlijeka
4 snijega
3 dkg oguljenih, ribanih bademа
½ paketa Oetkerovog praška
½ kg trešanja

Maslac, šećer i žutanjci se dobro dugo miješaju. Poslije se doda brašno, u mlijeku razmočeni prašak, bademi i snijeg. Ta masa metne se u namazanu i posipanu tepsiju za torte, a unutra se slože oprane trešnje.

36. KOLAČ OD KAJSIJA.

Priredjuje se isto kao kolač od trešanja, samo se mjesto trešanja dadu oguljene raspolovljene kajsije.

37. MRAMORNI KOLAČ.

⅛ kg maslaca
3 žutanjka
20 dkg šećera
¼ kg brašna
2 tablice čokolade
6 žlica mlijeka
½ paketa Oetkerovog praška
korice od limune
3 bjelanjka snijeg
mast za tepsiju

Maslac, žutanjci i šećer se miješaju, dok je pjenasto. Poslije se doda brašno, u mlijeko razmočeni prašak, fino kosane korice od limune i snijeg. Masa se razdijeli u 2 dijela. U jedan se dade 2 tablice ribane čokolade, a drugi ostane bijeli. Tepsija od torte se namaže mašću i posipa brašnom, pa se žlicom stavlja u nju naizmjence žlica bijele, a onda opet žlica crne mase.

Kad je masa potrošena, peče se kolač kod umjerene vatre 1 sat.

38. PLOŠKE OD KAKAO.

10 dkg maslaca
2 jaja
24 dkg šećera
4 dkg kakao
¼ l mlijeka
25 dkg brašna
½ paketa Oetkerovog praška
mast i brašno za tepsiju

Maslac, žutanjci i šećer se dobro miješaju. Poslije se doda brašno, u mlijeku razmočeni prašak, kakao i snijeg.

Tepsija sa mašću namaže, brašnom posipa, u nju se stavi masa i polagano peče. Kad se ohladi, reže se na ploške.

39. SAVIJAČA OD BADEMA.

10 dkg maslaca
2 žutanjka
5 dkg šećera
⅛ l mlijeka
2 dkg pjenice
sol

30 dkg brašna
N a d j e v : ¼ kg maslaca
¼ kg šećera
3 žutanjka
3 bjelanjka snijeg
½ kg oguljenih i samljevenih bademą
mast za tepsiju

Od maslaca, žutanjka, šećera, soli, kvasa i brašna napravi se tijesto, tuče i pusti da se diže. Zatim se tijesto razvalja i namaže slijedećim nadjevom: maslac, šećer, žutanjci se miješaju dugo, poslije se doda snijeg. Ovom masom se tijesto namaže, posipa oguljenim, ribanim mandulama, savije, namaže jajetom i metne u namazanu i posipanu tepsiju da se peče.

40. KARLBADSKI DVOPEK.

K v a s :
1 dkg pjenice
3 kocke šećera
5 dkg brašna
⅛ l vode
½ kg brašna
sol
½ l vode

Dignuti kvasac dade se u brašno. Doda se sol i voda i dobro umijesi. Sada se napravi duguljasti hljepčić, dade u namazani i posipani oblik od srnećeg hrbta i pusti na hladnom mjestu preko noći stajati. Drugi dan izvadi se iz oblika namaže vodom i dade u vruću pećnicu. Kad je pečen i ohladjen, izreže na ploške i dade sušiti u pećnicu.

KUHANE TJESTENINE.

41. REZANCI SA SIROM.

30 dkg brašna
1 jaje
sol, voda
½ kg sira
2 dkg mrvica
3 dkg masti
5 dkg maslaca
2 dl vrhnja

Od brašna, jaja, soli i malo vode umijesi se obično tijesto za rezance, pusti da se osuši, te se izreže na rezance, koji se u slanoj vodi kuhaju. Kad su kuhani, ocijede se, operu i dadu na 3 dkg vruće masti. Medjutim se sir zdrobi, a rezanci se slažu u zdjelu koja odolijeva vatri, i to tako, da dodje jedan red rezanaca, jedan red sira, te se to polijeva vrhnjem, dok se sve potroši. Sada se metne u pećnicu, da se dobro ugrije, a prije nego se nosi na stol, polije se vrućim maslacem, na kojem smo ispržili malo mrvica.

42. REZANCI S ORASIMA.

30 dkg brašna
1 jaje
sol, voda
3 dkg masti
5 dkg oraha
5 ~~10~~ dkg šećera

Priredjuju se isto kao i pod br. 41, samo kad su začinjeni, metnu se na zdjelu, te se posipaju samljevenim orasima i šećerom.

43. REZANCI S MAKOM.

30 dkg brašna	3 dkg masti
1 jaje	10 dkg maka
sol, voda	5 dkg šećera

Priredjuju se isto kao i pod brojem 41., samo se posipaju samljevenim makom i šećerom mjesto orasima.

44. REZANCI S MLIJEKOM.

Rezanci od 30 dkg brašna kao pod br. 41.

1¼ l mlijeka	Preliv:
10 dkg maslaca	2 žutanjka
5 dkg šećera	¼ l mlijeka
	5 dkg šećera
	3 dkg šećera za posipati

U mlijeko stavi se maslac i šećer. Kad ono zakipi ukuhaju se rezanci, koji se kuhaju tako dugo dok mlijeko pokipi. Žutanjci, mlijeko i šećer se pomiješaju, pa sa ovim prelivom preliju se rezanci i dadu u pećnicu peći. Odozgo načini se korica, koja se kod serviranja okrene gore, a rezanci se posipaju šećerom.

45. NABUJAK OD REZANACA.

Rezanci kao pod br. 41. od 25 dkg brašna.

1 l mlijeka	4 žutanjka
7 dkg maslaca	4 bjelanjka snijeg
7 dkg šećera od vanilije	2 dkg šećera za posipati

Tijesto se tanko razvalja i režu se uski rezanci, koji se u mlijeku kuhaju i puste ohladiti. Medjutim se miješa maslac sa šećerom i jajima, dodaju se rezanci i snijeg. Ta masa se dade u namazanu zdjelu i peče ¾ sata u pećnici. Prije serviranja posipa se šećerom.

46. NABUJAK OD REZANACA SA SIROM.

10 dkg maslaca	4 dkg groždjica
8 dkg šećera	sol i korica od limuna
4 žutanjka	4 bjelanjka snijeg
14 dkg sira	maslac i mrvice za zdjelu
½ dl vrhnja	

Rezanci od 15 dkg brašna i 1 jaje.

Sada se miješa maslac, šećer, žutanjci, pasirani sir i vrhnje. Doda se fino kosane korice i sok od limuna, očišćene groždjice i ohladjeni rezanci. Na koncu se doda snijeg, sve dobro izmiješa i dade u namazanu i posipanu zdjelu peći u pećnicu ¾ sata.

47. JASTUČIĆI PUNJENI PEKMEZOM.

30 dkg brašna	5 dkg mrvica

1 jaje	5 dkg mrvica
sol, voda	pekmez od šljiva ili marelica
8 dkg maslaca	

Umijesi se tijesto za rezance, tanko se izvalja, izreže na četvorine, rubovi se namažu bjelanjkom, a u sredini se stavi pekmeza. Drugom četvorinom se pokrije, dobro zalijepi i ponovno izreže kotačićem. Jastučići se kuhaju u slanoj vodi 20 minuta, izvade na zdjelu i poliju maslacem, na kojem su se ispržile mrvice.

48. JASTUČIĆI PUNJENI SIROM.

30 dkg brašna	Nadjev:
1 jaje	6 dkg maslaca
sol, voda	4 dkg šećera
bjelanjak	1 jaje
8 dkg maslaca	¼ kg sira
5 dkg mrvica	2 dkg grożdjica
	½ dl vrhnja

Napravi se tijesto kao pod brojem 47. samo se mjesto pekmeza dade nadjev, koji se napravi ovako:

Maslac se dobro miješa šećerom, doda se jaje, pasirani sir, očišćene grožđjice i vrhnje. Dalje isto kao pod br. 47.

49. OKRUGLJICE OD ŠLJIVA.

½ kg krumpira	voda
15 dkg brašna	6 dkg masti
3 dkg maslaca ili masti	4 dkg mrvica
1 jaje	½ kg šljiva
sol	

Krumpir se kuha, oguli, pasira. Dok je još vruć, izradi se na daski sa brašnom, maslacem, jajem i soli u glatko tijesto, koje se izvalja i reže u četvorine. U svaku četvorinu umota se dobro obrisana šljiva. Okrugljice se kuhaju u slanoj vodi 5 minuta, ocijede se i poliju maslacem, u kojem smo popržili mrvice.

K tomu se servira šećer, da si svatko može zasladiti po volji.

50. OKRUGLJICE OD MARELICA.

Priredjuju se isto kao okrugljice od šljiva br. 49., samo se mjesto šljiva uzmu sitne marelice, u koje mjesto koščice stavimo komadić šećera.

51. OKRUGLJICE OD SIRA.

22/11

6 dkg masti	10 dkg krupice ili mrvice ili brašna
3 jaja	brašna
¼ kg sira	6 dkg masti
slana voda	4 dkg mrvica
sol	

Mast se dobro miješa. Poslije se dodaju jaja, izmrvljeni sir, sol

pasirano.

i krupice, pa se pusti da stoji 2 sata, dok krupica nabubri. Poslije se sa malo brašna prave okrugljice ukuhaju u slanu vodu, kuhaju 10 minuta, izvade i poliju maslacem ili mašću, na kojoj su se ispržile mrvice. Ako je tijesto pretvrdo, doda se malo kiselog vrhnja.

52. ŠTRUKLJI.

30 dkg brašna
sol
mlaka voda
1 žlica ulja
6 dkg masti
4 dkg mrvica

Nadjev:
3 dkg masti
2 žutanjka
¼ kg sira
¼ dl vrhnja
2 bjelanjka snijeg

Napravi se tijesto za savijaču (vidi br. 79), razvuče nadjene do polovice i savije. Kuhačom se prave mali jastučići, koji se u slanoj vodi kuhaju ¼ sata. Kad se izvade, poliju se mašću i isprženim mrvicama. Nadjev: Mast se dobro miješa, poslije se dodaju žutanjci, mrljeni sir, vrhnje i na koncu snijeg.

53. RIŽA NA MLIJEKU SA ČOKOLADOM.

1¼ l mlijeka
15 dkg riže
4 dkg šećera
1 pločica čokolade

Riža se prebere, očisti, opere i metne u kipuće mlijeko sa šećerom da se kuha. Miješa se, da ne zagori i kuha dok je mekana. Kad se metne u zdjelu, posipa se ribanom čokoladom.

Isto se tako priredi krupica na mlijeku, pa se na 1 l mlijeka računa 10 dkg krupice.

54. HLADNA KREMA OD KRUPICE.

½ l mlijeka
4 dkg šećera
16 dkg krupice
korice od limuna
žutanjka
malo mlijeka
2 bjelanjka

U mlijeko se doda šećer i fino kosana korica od limuna. Kad mlijeko zavrije, ukuha se krupica i neprestano miješa dok se zgusne.

U još toplu kašu umiješaju se 2 žutanjka, koja su se sa malo mlakog mlijeka razmutila. Na koncu se doda čvrsti snijeg od 2 bjelanjka. Masa se dade u čaše, koje se stave na led.

Odozgo na kremu mogu se staviti kapice od slatkog vrhnja u koje se umiješa 1 pločica ribane čokolade i malo šećera.

55. RIŽA S VOĆEM (Früchtenreis).

½ l mlijeka
10 dkg riže
malo vanilije
½ dl vode
7 dkg šećera
2 lista gelatine
kuhano voće
⅛ l voćnog soka

$^1/_8$ l slatkog vrhnja
mast

led, sol

U kipuće mlijeko dade se riža i vanilija i kuha se dok je riža mekana. Šećer se kuha s vodom, doda u rižu i pusti da ohladi. Slatko vrhnje se dobro tuče, izmiješa u ohladjenu rižu i doda u malo vode rastopljene želatine. Oblik se mrzlom vodom opere, a u njega se slaže malo mase od riže, malo kuhanog voća, dok se sve potroši. Oblik se zatvori, namaže mašću, da ne dodje voda i stavi u tučeni slani led. Na ledu mora stajati najmanje 2 sata, onda se izvadi i servira sa sokom od voća.

56. FLAMERI OD KRUPICE.

1 l mlijeka
2 žlice šećera
5 dkg oguljenih badema
korice od limune

12 dkg krupice
2 tablice čokolade
šećer za posipanje

U mlijeko se stavi šećer, oguljene na dugo rezane mandule, fino kosana korica od limuna, pa kad mlijeko zakipi, — ukuha se 12 dkg krupice. Medjutim se oblik polije vodom, posipa šećerom, pa se u njega stavi polovica zgusnute mase, a u drugu se brzo izmiješa ribana čokolada i stavi na prvi dio mase u oblik. Pusti se da dobro ohladi, izvadi iz oblika i može servirati s malinovim sokom.

57. ŽLIČNJACI OD SNIJEGA.

1 l mlijeka
5 bjelanjka snijeg
5 žutanjka

10 dkg šećera
¼ vanilije
1 žličica brašna

U mlijeko se stavi šećer i ¼ štapića vanilije. Medjutim se tuče od bjelanjka snijeg i u kipuće mlijeko se ukuhavaju žličnjaci. Žličnjaci se naglo kuhaju na jednoj i drugoj strani, izvade, a u preostalo mlijeko dodaju se žutanjci i žličica brašna. To se dobro tuče na vatri dok zakipi i opet tako dugo, dok se ohladi .

Poslije se ulije u zdjelu, a unutra se slože kuhani žličnjaci.

58. ŽLIČNJACI OD SNIJEGA S VINOM.

1 l vode
5 bjelanjka
5 žutanjka

15 dkg šećera
½ l vina
¼ l vode
1 žličica brašna

Od bjelanjka tuče se čvrsti snijeg i naprave žličnjaci, koji se ukuhaju u vodi. Medjutim se žutanjci miješaju sa šećerom, doda se bijelo vino i voda, žličica brašna i sve se tuče na vatri dok zakipi. Zatim se odmakne od vatre i tuče dok se ohladi.

Žličnjaci se slože u zdjelu i preliju kremom od vina.

59. SALZBURŠKI ŽLIČNJACI.

7 dkg maslaca	4 dkg brašna
4 žutanjka	4 bjelanjka snijeg
5 dkg šećera	¾ l mlijeka

Maslac, šećer i žutanjci se dobro miješaju. Poslije se doda snijeg. Od te mase prave se žličnjaci i stavljaju u šerpinju, u kojoj vrije ¾ l mlijeka. Šerpinja sa žličnjacima stavi se u pećnicu i peče dok je svjetlo žuto. Poslije se žličnjaci izvade na zdjelu i posipaju šećerom. Bolje je, ako se žličnjaci stave odmah u zdjelu, koja odolijeva vatri, i u istoj zdjeli serviraju.

60. CRNAC U KOŠULJI.

8 dkg maslaca	6 dkg badema
4 žutanjka	mast i mrvice za oblik
8 dkg šećera	šećer
2 tablice čokolade	¼ l slatkog vrhnja
4 bjelanjka snijeg	

Maslac, žutanjci i šećer se dobro miješa, poslije se doda ribana čokolada i bademi, te napokon snijeg. Ta masa se dade u namazani i posipani oblik za puding i kuha ¾ sata u pari.

Poslije se izvadi i nakiti tučenim slatkim vrhnjem.

61 PUDING OD ORAHA.

4 bjelanjka	5 dkg samljevenih oraha
10 dkg šećera	mast i mrvice za tepsiju

U čvrsti snijeg od 4 bjela4njka metne se šećer i samljeveni orasi. Ta masa dade se u namazani i posipani oblik za puding i kuha u pari ½ sata. Mjesto oraha mogu se uzeti mandule ili lješnjaci.

Puding se polije preliven (chaudeau) od vina (vidi br. 72).

62. PUDING OD LIMUNE.

2 dkg maslaca	korice od pol limuna
4 žutanjka	4 bjelanjka
20 dkg šećera	8 dkg brašna
sok od limuna	3 dkg groždjica

Maslac, žutanjci i šećer se miješaju dok je pjenasto. Poslije se doda sok od limuna, fino kosane korice, snijeg, brašno i očišćene groždjice. Ta masa se dade u namazani i posipani oblik i kuha ¾ sata. Servira se prelivom (chaudeau-om) od punča.

63. ENGLESKI PUDING.

14 dkg maslaca	2 žutanjka
2 jaja	7 dkg šećera
10 dkg groždjica	2 žlice ruma
10 dkg citronata	10 dkg brašna
kosane korice od limuna	1/16 l ruma

U dobro izmiješani maslac metne se šećer, jaja, žutanjci i miješa se dalje, dok je pjenasto. Poslije se dodaju očišćene groždjice, izrezani citronat, kosane korice od limuna, rum i brašno. Ta masa se stavi u namazani i posipani oblik i kuha se 1 sat u pari.

Poslije se izvadi, polije rumom, potpali i goruće nosi na stol.

Može se k tomu servirati preliv.

64. PUDING OD BADEMA.

5 žutanjaka	5 dkg mrvica
15 dkg šećera	3 žlice ruma
10 dkg badema	snijeg

Žutanjci i šećer se dobro miješaju, poslije se dodaju bademi, mrvice, rum i snijeg. Masa se stavi u namazani i posipani oblik i kuha u pari ½ sata. Servira se sa prelivom od narandža.

65. PUDING OD NARANDŽE.

7 dkg maslaca	korica od narandže
7 dkg šećera	sok od narandže
4 žutanjka	6 dkg mrvica
4 bjelanjka	7 dkg oguljenih badema

Maslac, šećer i žutanjci dugo se miješaju. Poslije se doda fino kosana korica od 1 narandže isto i sok, zatim mrvice i oguljeni i samljeveni bademi te na koncu snijeg od bjelanjka. Kuha se u pari ¾ sata. Servira se prelivom od punča.

66. PUDING OD KAVE.

5 dkg maslaca	2 žemlje
4 žutanjka	4 žlice jake crne kave
8 dkg šećera	4 bjelanjka snijeg

Maslac, žutanjci i šećer se dobro miješa. Medjutim se žemlje namoče, voda se istisne i dodaju se u miješano. Dolije se crna kava i doda snijeg. Puding se kuha 1 sat u pari i servira prelivom od mlijeka (vidi broj 71).

67. PUDING U UBRUSU.

2 žemlje	8 dkg badema
4 žutanjka	4 bjelanjka
10 dkg šećera	5 dkg badema za nakit
5 dkg groždjica	

Žemlje se izrežu u kockice i stave u mlijeko. Medjutim se žutanjci miješaju sa šećerom dodaju se groždjice, samljeveni bademi, namočene žemlje i snijeg. Ta masa se dade u nakvašeni iscijedjeni ubrus, zaveže se i kuha 1 sat u pari. Kuhani puding izvadi se iz vode, istrese iz ubrusa i nabode oguljenim na dugo rezanim bademima.

68. PUDING OD ČOKOLADE.

½ l mlijeka	6 žutanjaka
8 dkg maslaca	10 dkg šećera
12 dkg brašna	6 bjelanjaka snijeg
12 dkg čokolade	

U kipuće mlijeko dade se maslac, ribana čokolada i ukuha se brašno. To se tako dugo miješa na vatri dok se od žlice ljušti. Kad se masa ohladi dodaju se pomalo žutanjci, snijeg od bjelanjka i šećer.

Oblik od pudinga se namaže i posipa mrvicama, stavi se u njega masa i kuha u pari 1 sat. Servira se prelivom od bjelanjka (vidi br. 76.)..

69. PUDING OD KOSTANJA.

5 žutanjaka	5 snijega
20 dkg šećera	5 dkg čokolade
20 dkg kostanja pasiranih (35 dkg u lupini)	5 bjelanjaka snijeg

U čvrsti snijeg dade se šećer, žutanjci, rastopljena čokolada i pasirani kostanji. Ta masa se dade u namazani i posipani oblik i kuha 1 sat u pari. Servira se tučenim slatkim vrhnjem.

70. PUDING OD BJELANJKA.

6 bjelanjaka	10 dkg malinovog pekmeza
8 dkg šećera	

U čvrsti snijeg doda se šećer i pekmez od malina. Sve se dobro izmiješa, dade u namazani oblik i kuha u pari 10 minuta.

PRELIVI ZA TJESTENINE.

(Chaudeaux)

71. PRELIV OD MLIJEKA.

4 žutanjka	½ l mlijeka
4 žlice šećera	vanilija

Žutanjke i šećer izmiješaj, dodaj pomalo mlijeko i komadić vanilije. Tuče se na vatri, dok zakuha, a onda se još malo tuče i prelije na kolač.

72. PRELIV OD VINA.

4 žutanjka	2 dl vina
4 žlice šećera	1 dl vode

Pravi se kao i preliv od mlijeka br. 71.

73. PRELIV OD PUNČA.

3cijela jaja	3 žlice ruma
1 dkg šećera	sok od limune
3 dl hladnog čaja	sok od narandže

Sve se izmiješa i tuče na vatri dok zakipi.

74. PRELIV OD KAVE.

4 žutanjka
4 žlice šećera
3 dl mlijeka
vanilije
1 dl kave

Pravi se kao pod brojem 71.

75. PRELIV OD NARANDŽE.

4 žutanjka
15 dkg šećera
1/8 l vina
sok od 3 narandže
korice od narandže

Pravi se kao pod brojem 73.

76. PRELIV OD BJELANJKA.

6 bjelanjka
10 dkg šećera od vanilije

Snijeg se izmiješa sa šećerom od vanilije i tuče 15 minuta na pari dok se zgusne.

77. PRELIV OD BJELANJKA NA II. NAČIN.

6 bjelanjka
sok od malina ili višanja

Od bjelanjaka tuče se čvrsti snijeg u koji se doda toliko malinovog soka, da se oboji i osladi. Ovaj preliv dade se oko pudinga.

78. PRELIV OD JABUKA.

2 bjelanjka
14 dkg šećera
3 jabuke
15 dkg pekmeza od marelica
1 žličica ruma

U čvrsti snijeeg dade se prosijani šećer, pečene pasirane jabuke i pekmez. To se tako dugo miješa dok se zgusne.

79. SAVIJAČA.

25 dkg brašna
½ dkg masti ili 1 žlica ulja
1 žlica ulja
sol, ocat
1/8 l mlake vode

Brašno se ugrije ili dobro posuši, ako je vlažno. U sredini se napravi jamica, u koju se stavi mast i ulje. Nožem se izradjuje tijesto i dodaje voda, u koju smo stavili malo octa i soli. Poslije se tijesto izradjuje rukom tako dugo, dok postane glatko. Sada se metne na posipanu dasku i pusti pokriveno da počiva pol sata.

Poslije se stolnjak posipa brašnom, tijesto se izvalja valjkom, namaže rastopljenom masti i rukama razvlači dok postane prozirno. Debeli okrajak se odreže, a tijesto se ostavi da se malo posuši.

Tijesto se poškropi mašću, do polovice namaže nadjevom, okrajci se preklope i tijesto počne savijati s one strane s koje je nadjev. Ako se savijača kuha, onda se ne poškropi mašću. Pečemo li savijaču, metne se u tepsiju, koja je mašću namazana.

U savijaču nije potrebno staviti jaje, već se može staviti za to, da povećamo hranjivu vrijednost.

80. SAVIJAČA OD JABUKA.

Tijesto za savijaču br. 78
¾ kg jabuka
8 dkg šećera
3 dkg masti
5 dkg mrvica
cimet, rum
3 dkg šećera za posipati
mast za tepsiju

Tijesto za savijaču se tanko razvuče, poškropi mašću i polovica se pokrije slijedećim nadjevom:

Jabuke se operu, dobro obrišu i izrežu na ribež u rezance. Izmiješaju se sa šećerom, doda im se ruma i cimeta. Po nadjevu se posipa mrvice, tijesto se savije, metne na namazanu tepsiju, namaže se rastopljenom mašću i onda peče.

Peče se pol sata, izreže u komade i posipa šećerom.

81. SAVIJAČA OD TREŠANJA.

Tijesto za savijaču br. 79
3 dkg masti
1 kg trešanja
5 dkg mrvica
8 dkg šećera
mast za mazanje
i za tepsiju
3 dkg ećera za posipanje

Tanko razvučeno tijesto poškropi se rastopljenom mašću i mrvicama, metnu se gore oprane trešnje i šećer. Dalje se postupa kao i kod savijače od jabuka br. 79. Trešnjama se mogu koštice izvaditi.

82. SAVIJAČA OD RABARBARE.

Tijesto za savijaču br. 79
8 dkg masti
5 dkg mrvica
½ kg rabarbare
12 dkg šećera
3 dkg groždjica
3 dkg maslaca za mazanje
i tepsiju
3 dkg šećera za posipati

Tijesto za savijaču br. 79. tanko se razvuče i poškropi mašću, na kojoj se ispržile mrvice. Rabarbara se oguli, izreže u 1 cm debele ploške, te se posipa po tijestu sa šećerom. Zatim se posipaju očišćene grožđjice. Tijesto se savije, metne na namazanu tepsiju, namaže mašću i dade peći. Poslije se peče u pećnici, zatim se izreež i posipa šećerom.

83. SAVIJAČA OD GROŽDJA.

Tijesto za savijaču br. 79
8 dkg maslaca
5 dkg mrvica
1 kg grožđja
15 dkg šećera
3 dkg šećera za posipati

Na tanko razvučeno tijesto, dadu se na masti isprženе mrvice, oprane bobe od grožđja i šećer.

Tijesto se savije, namaže, dade u tepsiju peći. Pečeno se izreže i posipa šećerom.

84. SAVIJAČA OD VRHNJA.

Tijesto za savijaču br. 79
6 dkg maslaca
2 žutanjka
5 dkg šećera
4 dkg grožđica
korica od limuna
2 žemlje
1 dl kiselog vrhnja
2 bjelanjka snijeg
3 dkg masti
3 dkg šećera za posipanje

Tanko razvučeno tijesto namaže se do polovice slijedećim nadjevom:

Maslac, šećer i žutanjci se miješaju dok je pjenasto, poslije se doda fino kosane korice od limune, razmočene i pasirane žemlje, vrhnja i snijeg. Na nadjev posipaju se očišćene grožđice. Tijesto se savije, složi na namazanu tepsiju, namaže se mašću ili maslacem i dade se peći. Kad je pečeno, izreže se i posipa šećerom.

85. SAVIJAČA OD SIRA.

Tijesto za savijaču br. 79
6 dkg maslaca
4 dkg šećera
2 žutanjka
20 dkg sira
1/8 l vrhnja
korice od limune
2 bjelanjka snijeg
3 dkg šećera
3 dkg masti
3 dkg šećera

Tijesto za savijaču pod br. 79 se tanko razvuče i namaže slijedećim nadjevom: Maslac, šećer i žutanjci se dobro miješaju. Poslije se doda pasirani sir, vrhnje, fino kosana korica od limune i snijeg. Na nadjev se posipaju grožđice, tijesto se savije, dade u namazanu tepsiju, namaže se mašću i metne se peći. Kad je pečeno, izreže se na komade i posipa šećerom.

86. SAVIJAČA OD ŠLJIVA.

Tijesto za savijaču br. 79
1 kg šljiva
5 dkg šećera
cimeta
5 dkg mrvica
3 dkg masti
3 dkg šećera

Pravi se kao i ostale savijače, samo se šljive operu, izvade se koštice i razdijele u 4 dijela.

87. SAVIJAČA OD ČOKOLADE.

Tijesto za savijaču br. 79
6 dkg maslaca
8 dkg šećera
4 žutanjka
8 dkg čokolade
10 dkg mandula
4 bjelanjka snijeg

Napravi se tijesto za savijaču, razvuče se i namaže nadjevom:

Maslac, šećer i žutanjak se miješaju, doda se ribana čokolada i ribane mandule, a na koncu snijeg od 4 bjelanjka. Dalje se postupa kao kod svake savijače.

88. SAVIJAČA OD ZELJA.

Tijesto za savijaču br. 79.	8 dkg masti
¾ kg zelja	vode
2 dkg šećera	3 dkg masti za mazanje i tepsiju
sol, papar	

Zelje se fino koše i dade na vruću mast, na kojoj se zažutilo 2 dkg šećera. Soli se i papri i uz malo dolijevanje vode mekano pirja.

Ovaj nadjev dade se tanko razvučeno tijesto, koje se savije, dade na namazanu tepsiju, namaže mašću i peče.

89. SAVIJAČA OD JAGODA.

Tijesto za savijaču br. 78	½ l slatkog vrhnja
3 dkg masti	3 žutanjka
½ kg jagoda	3 bjelanjka
25 dkg šećera od vanilije	

Tijesto se razvuče, pomaže mašću i nadjene ovim nadjevom: Jagode se očiste, izmiješaju sa šećerom, tučenim slatkim vrhnjem, žutanjcima i snijegom. Slatko vrhnje se samo malo tuče, da nije posve tekuće. Tijesto se savije i dalje se postupa kao kod svake savijače.

90. SAVIJAČA OD BUČE.

Tijesto za savijaču br. 79	4 žutanjka
1 kg izribane buče	10 dkg šećera od vanilije
malo soli	3 dl slatkog vrhnja
	4 bjelanjka snijeg

Razvučeno tijesto se posuši namaže mašću i slaže tako dugo dok je složeno u veličini tepsije. Ovako se tijesto priredi u dva dijela. Jedan se dio dade na namazanu tepsiju, onda se stavi nadjev, pa onda drugi dio tijesta. Odozgo se opet namaže mašću i dade peći.

Nadjev: Buča se očisti, izreže, malo osoli i istisne. Medjutim se miješaju žutanjci, šećer, doda malo tučeno vrhnje i izmiješa se bučom. Na koncu se doda snijeg.

91. PRŽENA SAVIJAČA OD BADEMA.

Tijesto za savijaču br. 79.	10 dkg oguljenih mandula
4 bjelanjka snijeg	40 dkg masti
10 dkg šećera	

Tijesto se tanko razvuče, namaže snijegom od bjeelanjka, posipa šećerom, oguljenim ribanim mandulama i savije se. Kuhačom

se razdijeli u komade, koji se isprže u vrućoj masti. Od preostalih žutanjaka napravi se preliv od vina i servira k savijači.

92. LISNATO TIJESTO (Butterteig).

20 dkg maslaca	sol
20 dkg brašna	voda
sok od limuna	

Najprije se napravi tijesto za savijaču, samo nešto tvrdje. Kad je dobro izradjeno, razvalja se u pačetvorinu, namaže se na njega maslac; složi se na tri dijela te se ostavi da počine ½ sata. Poslije se opet razvalja, preklopi na tri puta i pusti opet da počiva. Tako se učini tri puta i uvijek pusti da na hladnom mjestu počiva.

Lisnato tijesto mora se praviti u hladnoj prostoriji, nikada uz peć ili na suncu. Peče se kod jake vatre.

93. PUNJENI TULJČIĆI (Schaumrollen).

Lisnato tijesto pod br. 92	¼ l slatkog vrhnja
1 jaje za mazanje	3 dkg šećera sa vanilijom

Razvaljano lisnato tijesto izreže se u 2 i pol cm široke pruje, kojoj se na jednoj strani rub bjelanjkom namaže. Oblik za tuljčiće se umoči u vodu, ocijedi, pa se pruje na nj umotaju.

Tuljčići se sa gornje strane namažu jajetom i peku se kod jake vatre. Kad se ohlade, nadjenu se tučenim slatkim vrhnjem, kojega smo ošećerili. Vrhnje se puni u tuljčiće pomoću vrećice. Mjesto vrhnja može se dati ošećereni snijeg od bjelanjka.

94. UŠTIPCI OD LISNATOG TIJESTA.

Lisnato tijesto pod br. 92	1 jaje
marmelada od marelica	3 dkg šećera

Priredjeno lisnato tijesto razvalja se i izreže ne pretanko u četverokute, zatim se preklopi i metne peći. Kad su pečeni dade se na njih malo marmelade i posipaju se šećerom.

95. PLOŠKE SA KREMOM (Cremeschnitten).

Lisnato tijesto pod br. 92	10 dkg šećera
3 dkg šećera	vanilije
1 jaje za mazanje	žličica brašna
Krema:	2 dl slatkog vrhnja
4 žutanjka	3 lista želatine
¼ l mlijeka	2 žlice vode

Napravi se lisnato tijesto i reže na 10 cm široke pruje u veličini tepsije. Namažu se pruje jajetom i dadu peći.

Kad se ohlade, na jednu pruju namaže se krema i pokrije drugom prujom, koju smo na 4 cm široke ploške izrezali. Po veličini tih gornjih ploška prorežu se ploške i ošećere.

96. PLOŠKE OD JAGODA.

Lisnato tijesto pod br. 92
1 jaje za mazanje
½ kg jagoda
¼ l slatkog vrhnja
5 dkg šećera
3 dkg šećera za posipanje

Napravi se lisnato tijesto i postupa se dalje s njime kao kod ploška sa kremom br. 95 samo se mjesto kreme tuče slatko vrhnje, izmiješa šećerom i jagodama i upotrijebi kao nadjev.

Mjesto jagoda mogu se uzeti ribizli.

97. ROŠČIĆI OD ORAHA.

Lisnato tijesto pod br. 92
25 dkg oraha
10 dkg šećera
⅛ l mlijeka
1 žlica ruma

Lisnato tijesto se razvalja, izreže na 15 cm duge i 10 cm široke ploške. U svaku plošku stavi se nadjev od oraha, tijesto se preklopi preko nadjeva, savije u roščiće i dade peći u vruću pećnicu.

Nadjev: Orasi se samelju, izmiješaju sa šećerom i poliju toplim mlijekom. Doda se malo ruma.

98. UŠTIPCI OD SALA.

25 dkg brašna
2 žutanjka
sol
2 dkg pjenice
mlijeka
16 dkg sala

Od brašna, žutanjaka, kvasa od 2 dkg pjenice i mlijeka napravi se tijesto za savijaču i mijesi, dok je glatko. Poslije se izvalja u veliku četvorinu i na nju se namaže ostrugano i sa brašnom izradjeno salo. Tijesto se sada slaže i valja kao lisnato tijesto pod br. 92, a dalje se onda postupa kao kod uštipaka od lisnatog tijesta br. 94.

99. PITA OD JABUKA.

Lisnato tijesto pod br. 92
½ kg jabuka
10 dkg šećera
6 dkg groždjica
ruma
vode
limunov sok

Napravi se lisnato tijesto, tanko razvalja, a u sredinu tijesta dade se po duljini pruja od slijedećeg nadjeva: Jabuke se ogule, izrežu, te vodom i limunovim sokom, rumom i šećerom pirjaju dok su mekane. Poslije se izmiješaju očišćene groždjice.

Tijesto se sada preklopi s jedne i s druge strane malo preko sredine, namaže jajetom i dade na namočenu tepsiju u pećnicu peći.

Kad je pečeno, izreže se na duguljaste komade i posipa šećerom. Mogu se i sirove jabuke upotrijebiti za nadjev, samo se moraju tanko rezati, ošećeriti i izmiješati rumom i groždjicama.

100. RUŽICE OD PRHKOG TIJESTA.

15 dkg brašna
15 dkg maslaca
15 dkg sira
10 dkg pekmeza
2 dkg šećera

Od brašna, maslaca i sira umijesi se glatko tijesto i pusti ½ sata počivati. Zatim se razvalja, izreže u četvorine, u sredini svake stranice se tijesto ureže do sredine. Svaka dobivena četvorina preklopi se po diagonali i ovako dobivene oblike dademo na polivenu tepsiju peći. Kad su ružice pečene dade se u sredinu malo pekmeza i posipaju se šećerom.

101. UŠTIPCI OD SIRA.

3/V

Učini se isto tijesto kao pod br. 100, razvalja se, izreže u pačeetvorine, u koje se stavi pekmez, saviju se i peku kod jake vatre. Kad su uštipci pečeni uvaljuju se u šećer sa vanilijom. može se staviti malo soli u tijesto

102. PITA OD JABUKA.

Masleno tijesto:
15 dkg maslaca
18 dkg brašna
3 dkg šećera
korica od limune
2 žlice vrhnja
1 žlica ruma
soda bicarbona

Nadjev:
½ kg jabuka
5 dkg šećera
3 dkg groždjica
ruma
3 dkg šećera za posipanje
1 jaje za mazanje

Maslac se sa brašnom drobi, doda se šećer, fino kosane korice od limune, jaje, vrhnje, ruma i na vršku noža sode bicarbone. Brzo se mijesi tijesto i pusti na hladnom jedan sat počivati.

Medjutim se napravi nadjev: Jabuke se ogule, izrežu na tanke ploške i izmiješaju sa šećerom, groždjicama i rumom. Može se dati i 5 dkg oguljenih rezanih mandula i malo cimeta. Poslije se tijesto razdijeli u 2 dijela i svaki se razvalja u veličini tepsije. Prvi dio dade se na polivenu tepsiju, gore se stavi nadjev i pokrije drugim dijelom tijesta. Gore se namaže jajetom i dade peći. Kad je pečeno, reže se na ploške i posipa šećerom.

103. PITA S PEKMEZOM.

Masleno tijesto pod br. 102.
4 dkg marmelade
3 jaja snijeg
10 dkg šećera
10 dkg mandula

Napravi se masleno tijesto, razvalja u veličini tepsije, da bude 1 cm visoko i dade u polivenu tepsiju da se peče. Kad je skoro pečeno, namaže se marmeladom, poslije tučenim zašećerenim sni-

jegom, te se dadu oguljene, ribane mandule. Sada se ponovno metne u pećnicu da se peče. Poslije se izreže na ploške.

104. PITA OD SIRA.

Masleno tijesto pod br. 102.	korice od limune
4 žutanjka	14 dkg badema
15 dkg šećera	sol
30 dkg sira	kiselo vrhnje

Masleno tijesto kao za svaku pitu, razvalja se u 2 dijela i nadjene slijedećim nadjevom: Žutanjci se mijeešaju sa šećerom, doda se izmrvljeni sir, fino kosane korice od limune, 14 dkg samljevenih, oguljenih badema, malo soli i ako je sir presuh, doda se malo kiselog vrhnja. Može se izmiješati 3 dkg grožđjica.

Dalje se postupa kao kod svake pite.

105. RUSKA PITA.

14 dkg maslaca	5 bjelanjaka
28 dkg brašna	20 dkg šećera
7 dkg šećera	20 dkg oraha
5 žutanjaka	1 limuna
15 dkg pekmeza	15 dkg pekmeza

Od maslaca, brašna, šećera i žutanjka napravi se prhko tijesto, koje se razvalja u veličini tepsije i dade malo peći. Kad je na pol pečeno namaže se pekmezom, stavi se gore snijeg, u koji se izmiješa šećer, kosani orasi, malo soka i korice od limune. Pita se ponovno dade u pećnicu i peče dok je svjetlo žuta, sada se izreže u male četvorine.

106. PITA OD ČOKOLADE.

Masleno tijesto pod br. 102.	1½ pločice čokolade
4 žutanjka	4 bjelanjka snijeg
14 dkg šećera	3 dkg šećera za posipanje
korice i sok od limune	14 dkg badema

Masleno tijesto se izvalja i na pol ispeče. Gore se dade slijedeći nadjev: Žutanjci i šećer se dobro miješaju. Poslije se doda fino kosanee korice i malo soka od limune, rastopljene čokolade, ribane mandule i snijeg.

Kad je pečeno, izreže se u četvorine i posipa šećerom.

107. PITA OD ORAHA I.

Masleno tijesto pod br. 102.	ruma
30 dkg oraha	cimeta
30 dkg šećera	meda i mlijeka
korice od limune	

Pravi se kao pita, samo se za nadjev orasi samelju i izmije-

šaju šećerom, doda se malo kosane korice od limune, ruma i cimeta, malo meda i mlijeka.

108. PITA OD ORAHA II.

Masleno tijesto pod br. 102.	ruma
4 žutanjka	16 dkg oraha
16 dkg šećera	4 bjelanjka snijeg
korice od limune	1 jaje za mazati
cimeta	3 dkg šećera za posipati

Masleno tijesto razdijeli se u dva dijela i nadjene slijedećim nadjevom: Žutanjci i šećer se miješaju, doda se fino kosana korica od limune, cimet, rum, 16 dkg ribanih oraha i snijeg. Pita se odozgo namaže jajetom i peče. Kad je pečena, reže se u četvorine i posipa šećerom.

109. KRALJEVSKA PITA.

8 dkg maslaca	8 dkg badema
4 žutanjka	3 dkg mrvica
10 dkg šećera od vanilije	4 bjelanjka
2 pločice čokolade	15 dkg šećera
korice od limune	

Žutanjci i šećer se miješaju. Poslije se dodaju ribani bademi, čokolada, korica od limuna, mrvice i snijeg. Ta masa se stavi u namazanu i posipanu tepsiju peći. Kad je skoro pečeno stavi se odozgo ošeećereni snijeg i metne se još jednom u pećnicu dok požuti. Zatim se izreže u ploške.

110. PITA OD MANDULA.

Masleno tijesto pod br. 102.	ruma
4 žutanjka	4 bjelanjka snijeg
18 dkg šećera	1 jaje za mazati
korice od limune	3 dkg šećera za posipanje
16 dkg badema	

Pravi se isto kao pita od oraha, samo se mjesto oraha uzmu bademi, a mogu se uzeti i lješnjaci.

111. DIOŠ PITA.

5 žutanjka	Nadjev:
15 dkg šećera	10 dkg maslaca
1 tablica čokolade	15 dkg šećera
10 dkg brašna	15 dkg oraha
5 bjelanjaka snijeg	½ dl mlijeka
	3 dkg šećera za posipanje

Žutanjci i šećer se dobro miješaju.
Poslije se doda ribana čokolada, brašno i snijeg. Ta smjesa se

metne na dobro namazanu tepsiju neka se peče. Kad je pečena, razreže se na pol i nadjene slijedećim nadjevom: Orasi se očiste, samelju i poliju mlijekom. Medjutim se maslac sa šećerom dobro miješa i dodaju se orasi. Pita se izreže u četvorine i posipa šećerom.

112. PITA OD MARELICA.

Masleno tijesto pod br. 102.	40 dkg šećera
1 kg marelica	malo ruma

Marelice se raspolove, operu, pomiješaju sa šećerom i rumom i puste nekoliko sati stajati. Poslije se stave na masleno tijesto kao kod svake pite i posipaju još šećerom ako su kisele, stave se od maslenog tijesta odozgo rešetke i dade se peći. Dalje kao kod svake pite.

113. PITA OD RIBIZLA.

Masleno tijesto pod br. 102.	1 dl vode
½ kg ribizla	3 bjelanjka
10 dkg šećera	8 dkg šećera

Najprije se napravi masleno tijesto i pusti ½ sata počivati.

Zatim se razvalja u veličini tepsije i dade peći. Medjutim se ribizli, očiste, operu i dadu u vodu i šećer kuhati, da jednom uzavriju. Ribizel se povadi, a sok se kuha dok se zgusne. Kad se masleno tijesto ohladi, namaže se najprije sokom od ribizla, gore se stave ribizli, koji se pokriju snijegom, u koji se izmiješao šećer. Sada se stavi još jednom peći dok odozgo požuti i izreže se na ploške.

114. PUNJENE KOŠARICE.

12 dkg maslaca	korice od limune
25 dkg brašna	¼ l slatkog vrhnja
1 žutanjak	½ l jagoda
malo ruma	5 dkg šećera

Najprije se učini masleno tijesto od maslaca, brašna, žutanjka, ruma i fino kosane korice i pusti se pol sata počivati.

Mali oblici od košarica oblože se ovim razvaljanim tijestom i dadu se peći. Kad se ohlade napune se tučenim slatkim vrhnjem, koje se ošećeri i jagodama.

115. UŠTIPCI OD MASLENOG TIJESTA.

15 dkg maslaca	10 dkg šećera
25 dkg brašna	8 dkg pekmeza
3 žutanjka	6 dkg šećera za posipati

Od maslaca, brašna, žutanjka, šećera napravi se masleno tijesto, tanko razvalja i izreže u uštipke. Polovica uštipaka se iznutra okruglim oblikom izreže. Uštipci se peku. Kad su pečeni, cijeli se

uštipci namažu pekmezom, pokriju drugim uštipkom, koji ima u sredini otvor. Ovako dva i dva uštipka složeena uvaljuju se u šećer.

116. SLATKI KOLAČIĆI OD ČVARAKA.

10 dkg čvaraka	cimeta
20 dkg brašna	klinčića
1 jaje	10 dkg pekmeza
korice od limune	3 dkg šećera za posipati

Čvarci se samelju, te se brašnom i jajem umijese u tijesto. Za miris se doda korica od limuna, malo cimeta i klinčića. Tijesto se razvalja 1 cm debelo, izreže na uštipke, koji se pomažu bjelanjkom, a gore se od tijesta stavi kolut. Kolačići se ispeku, a kad se ohlade, stavi se udubinu malo pekmeza i posipaju šećerom.

117. OMLET.

3 žutanjka	3 bjelanjka snijeg
3 žlice šećera	8 dkg marmelade
3 slabe žlice brašna	2 dkg šećera

Žutanjci i šećer se dobro miješaju, onda se doda brašno i snijeg i metne se u okruglu namazanu i posipanu tepsiju, da se peče. Kad je pečen, namaže se pekmezom, preklopi i posipa šećerom.

118. SAVIJAČA OD BISQUITA.

3 žutanjka	3 dkg brašna
6 dkg šećera	12 dkg marmelade
korice od limune	2 dkg šećera
3 bjelanjka snijeg	

Žutanjci i šećer miješaju se dok je pjenasto. Poslije se doda fino kosana korica od limuna, brašno i snijeg naizmjence. Ta masa se dade na namazani papir u tepsiju u pećnicu peći. Kad je pečena, okrene se, makne papir, namaže se marmeladom, savije se, metne na drveni tanjur, posipa šećerom i reže na ploške.

119. SAVIJAČA OD BISQUITA SA ORASIMA.

5 žutanjaka	5 bjelanjaka snijeg
14 dkg šećera	10 dkg marmelade
14 dkg oraha	2 dkg šećera za posipanje
3 dkg brašna	

Pravi se isto kao savijača od bisquita br. 118. samo se još doda samljevenih oraha.

120. MJESECI. (gleichgewicht)

15 dkg maslaca	4 bjelanjka snijeg
15 dkg šećera	15 dkg brašna
4 žutanjka	3 dkg šećera za posipanje
kosana korica od limune	

Maslac i šećer se miješaju dok je pjenasto i pomalo se dodaju žutanjci. Za miris se doda fino kosane korice od limune i na koncu snijeg i brašno naizmjence. Ta smjesa se peče u namazanoj i posipanoj tepsiji kod umjerene vatre, a kad je pečena, reže se na mjesece i posipa šećerom.

121. PLOŠKE OD VRHNJA.

4 žutanjka	korice od limune
4 žlice pune šećera	4 bjelanjka snijeg
4 žlice slabije brašna	12 dkg pekmeza
4 žlice kiselog vrhnja	

Žutanjci i šećer se dugo miješaju, poslije se doda fino kosana korica od limune, vrhnje, brašno i snijeg.

Teepsija se mašću namaže i brašnom posipa. U nju se stavi masa peći. Kad je pečena, namaže se pekmezom i izreže u četvorine.

122. PUNJENI FIŠECI.

2 cijela jaja	¼ l slatkog vrhnja
9 dkg šećera	6 dkg šećera
6 dkg brašna	

Cijela jaja se sa šećerom miješaju, dok je pjenasto. Poslije se doda brašno, dobro izmiješa, a na namazanu i posipanu tepsiju prave se žlicom okrugle, tanke ploške i metnu se peći. Dok su još vruće, skinu se nožem sa tepsije i još vruće se saviju u fišek. Kad se ohlade, napune se tučenim slatkim vrhnjem, koje smo ošećerili.

123. KOLAČIĆI SA JABUKAMA.

3 jaja	½ kg jabuka
6 dkg šećera	½ l vode
5 dkg brašna	6 dkg šećera
korice od limune	3 bjelanjka
2 dkg maslaca	20 dkg šećera
6 dkg pekmeza	

Jaja i šećer se dobro miješaju na vatri, doda se fino kosana korica od limune, brašno i rastopljeni maslac. Ta masa se dade na namazani papir u tepsiju peći. Kad je hladno izreže se u uštipke 5 cm promjera, koji se namažu pekmezom, gore se dadu ogguljene, u slatkoj vodi malo prokuhane ohladjene jabuke, koje se nakite ošećerenim snijegom. Sada se kolači stave opet u pećnicu i peku svjetlo žuto.

124. KOLAČI SA MARELICAMA.

Tijesto od bisquita br. 123.	8 dkg šećera
¼ kg marelica	10 dkg pekmeza od marelica
4 bjelanjka	

Napravi se tijesto i izrežu uštipci 5 cm u promjeru kao pod br. 123. Marelice se operu, raspolove. Šećer se sa 1 bjelanjkom i pekmezom od marelica miješa ½ sata. Poslije se doda snijeg od 3 bjelanjka. Tom masom namažu se kolači, stavi se gore pol marelice, odozgo se opet stavi ova masa, a kolači se dadu još malo u pećnicu peći.

125. KOLAČI OD ORAHA.

6 bjelanjka	4 dkg brašna
20 dkg šećera	2 štapića vanilije
10 dkg oraha	

U čvrsti snijeg dade se šećer od vanilije, fino kosani orasi i brašno. Ta masa se dade u namazanu i posipanu tepsiju peći. Kad je ohladjeno izreže se na ploške i servira prelivom od vina broj 72.

RAZNE TOPLE TJESTENINE.

126. PALAČINKE.

12 dkg brašna	6 dkg masti
1 jaje	pekmez
¼ l mlijeka	1 dl vrhnja
sol	šećer

U jaje se dodaje naizmjence brašno i mlijeko i dobro se miješa, da ne ostanu grudice od brašna. Tijesto se soli. U tavi za palačinke, ugrije se mast i ulije toliko tijesta, da je dno tave tanko prekriveno tijestom. Palačinka se peče najprije na jednoj, onda na drugoj strani. Palačinke se namažu pekmezom, saviju i slože u čvrstu zdjelu, poliju vrhnjem i dadu malo u pećnicu. Šećer se posebno servira.

Pečene palačinke mogu se samo napuniti pekmezom, saviti i posipati ećerom. Izadje 8 komada.

127. PALAČINKE SA SIROM.

Tijesto za palačinke br. 126.	10 dkg sira
3 dkg maslaca	2 žlice vrhnja
3 dkg šećera	korice od limune
1 žutanjak	1 dl vrhnja

Pečene palačinke nadjenu se nadjevom, saviju, slože na zdjelu, poliju kiselim vrhnjem i dadu u pećnicu.

Nadjev: Maslac, šećer i jaje se miješa. Doda se pasirani sir, malo vrhnja i fino kosane korice od limuna.

128. PRŽENE JABUKE.

2 žutanjka	2 bjelanjka snijeg
2 dkg šećera	½ kg jabuka
12 dkg brašna	3 dkg šećera i cimeta
1½ dl bijelog vina	20 dkg masti

Žutanjci i šećer se miješaju, doda se brašno i vino naizmjence, te napokon snijeg. Jabuke se ogule, izrežu na ploške, očiste od koštica, umoče u tijesto i peku u vrućoj masti. Kad je tijesto s obje strane isprženo, izvadi se na ~~bugačicu~~, ocijedi i složi na zdjelu. Posipa sa šećerom, u koji se izmiješa malo cimeta.

129. MUTVARA OD BRAŠNA.

4 žutanjka
3 dkg šećera
sol
½ l mlijeka
25 dkg brašna
4 bjelanjka snijeg
8 dkg masti za peći
3 dkg šećera za posipanje
korice od limune

Žutanjci, šećer, sol, fino kosana korica od limune, brašno i mlijeko, te snijeg se izmiješa. Ta masa se metne u tepsiju, u kojoj smo ugrijali mast i metne u pećnicu. Kad je na donjoj strani postalo žuto, okrene se na drugu stranu, opet malo ispeče, a onda na štednjaku drobi na fine komadiće. Dade se na zdjelu, posipa šećerom i servira sokom od malina. U tijesto se može dati i malo groždjica.

130. MUTVARA OD KRUPICE.

¼ l krupice
½ l mlijeka
2 jaja
4 dkg šećera
6 dkg masti
sol
3 dkg ećera za posipanje

U mlijeko se umiješaju jaja, šećer, krupica i sve se pusti da 2 sata stoji. Poslije se dobro izmiješa, ulije u tepsiju u vruću mast i dade peći. Poslije se postupa kao i kod mutvare pod br. 128.

131. FANJKI.

20 dkg brašna
3 žutanjka
1 žlica šećera
ruma
1 žlica kiselog vrhnja
¼ kg masti
3 dkg šećera za posipanje

U prosijano brašno metne se šećer, žutanjci, rum, vrhnje i na daski se izmijesi tijesto, koje se pusti da počine. Poslije se tanko razvalja, reže kotačićem i prži u vrućoj masti. Topli se posipaju šećerom. Od istoga se tijesta mogu napraviti »pržene ružice«, da se tijesto razvalja, izreže na kotačiće u 3 veličine od 1—3 cm u promjeru. Svaki kotačić se ureže prema sredini 5 puta, složi se jedan kotačić na drugi i u sredini pričvrsti bjelanjkom. Sada se peku u vrućoj masti, posipaju šećerom, a u sredinu stavi se pekmeza.

132. PUNJENI JASTUČIĆI.

15 dkg brašna
2 dkg maslaca
rum
3 dkg šećera za posipanje

2 žutanjka	marmelada
1 dkg šećera	¼ kg masti
2 žlice kiselog vrhnja	

Od brašna, maslaca, žutanjka, vrhnja, ruma i šećera umijesi se glatko tijesto i pusti da počine. Poslije se razvalja, reže u četvorine, rubovi se namažu bjelanjkom i u sredinu se metne malo pekmeza. Četvorine se preklope po dijagonali, rubovi se zalijepe i još jednom kotačićem izrežu. Jastučići se isprže u vrućoj masti, ocijede na bugačici i posipaju šeećerom.

133. ŠTRCANI KOLAČIĆI.

3 dl mlijeka	sol
3 dkg maslaca	rum
15 dkg brašna	20 dkg masti
4 jaja	3 dkg šećera za posipati

U kipuće mlijeko metne se maslac i ukuha brašno, pa se miješa na vatri dok se od žlice ljušti. Kad se ohladi, umiješaju se pomalo 4 jaja i žličica ruma. Tijesto se soli. Ta masa se dade u štrcaljku i štrcaju se 8 cm dugi komadići u vruću mast, te prže svjetlo žuto. Dok su vrući, posipaju se šećerom.

134. PRŽENE PLOŠKICE OD KRUPICE.

10 dkg krupice	malo mlijeka
½ l mlijeka	10 dkg mrvica
2 dkg maslaca	15 dkg masti
8 dkg šećera	10 dkg pekmeza
1 jaje	

U mlijeko dade se maslac, pa kad ono zakipi, ukuha se krupica, šećer i kuha se dok je gusta kaša.

Daska se polije vodom, na koju se ova masa istrese i pusti ohladiti. Od te mase naprave se ploškice, umoče u jaje i mrvice i prže na vrućoj masti. Ploškice se posipaju šećerom, a u sredinu se stavi malo pekmeza.

135. PRŽENE KUGLICE OD RIŽE.

¾ l mlijeka	1 jaje
10 dkg riže	10 dkg mrvica
malo vanilije	15 dkg masti
5 dkg maslaca	2 dkg šećera
kandirane trešnje	

U mlijeko se stavi maslac, ukuha obrisana riža i kuha dok je mekana. Kad se ohladi, naprave se kuglice, umoče u jaje i mrvice i prže u vrućoj masti. Posipaju se šećerom i nakite kandiranom trešnjom. Može se servirati k tomu malinovac ili kakav preliv.

136. LANDRICE.

1 dl mlijeka
2 jaja
10 dkg masti
3 dkg šećera i cimeta
10 dkg pekmeza
1 hljepčić

Kruh za sandwitsches-e izreže se u tanke ploške, koje se umoče u mlijeko, razmućena jaja i peku u vrućoj masti.

Odmah se posipaju šećerom i cimetom, a u sredinu dade se malo pekmeza.

137. PRŽENE ŠLJIVE.

½ kg suhih šljiva
5 dkg badema
$^{1}/_{8}$ l mlijeka
9 dkg brašna
malo soli
1 jaje
20 dkg masti
1 žlica ruma
2 dkg šećera za posipati

Šljive se kuhaju dok su na pol mekane, ohlade se, izvadi im se koštica a mjesto koštice stavi se oguljeni badem. Šljiva se umoči u tijesto, koje se učini od brašna, mlijeka, jaja, ruma i soli i dade u vruću mast peći. Kad su pečene, posipaju se šećerom i cimetom.

Isto se tako mogu prirediti marelice samo se one prije moraju šećerom posipati i pustiti, da malo stoje.

138. NABUJAK OD SNIJEGA.

4 bjelanjka
4 žlice pekmeza
5 dkg oraha
8 dkg šećera

Jedan bjelanjak, šećer i pekmez se miješaju pol sata. Onda se doda snijeg od 3 bjelanjka, izmiješa i dade u zdjelu. Orasi se očiste, razrežu i njima se nabujak nabode.

Nabujak se peče, a kad je pečen, odmah se servira.

139. NABUJAK OD ORAHA.

6 dkg maslaca
4 žutanjka
8 dkg šećera
8 dkg oraha
4 bjelanjka snijeg
korice od limune

Maslac, žutanjci i šećer se dobro miješaju. Poslije se dodaju samljeveni orasi i snijeg. Masa se metne u namazani i posipani oblik i peče se u pećnici. Kad je pečen, odmah se servira s prelivom od vina.

140. NABUJAK OD VRHNJA.

4 žutanjka
4 žlice šećera
4 žlice vrhnja
korice od limune
4 slabe žlice brašna
snijeg

Žutanjci i šećer se dobro miješaju. Poslije se doda vrhnje, fino kosana korica od limune, brašno i snijeg.

Ta masa se može metnuti u stalnu zdjelu ili u namazani i posipani oblik da se peče. Može se servirati i voćnim sokom.

141. NABUJAK OD RIŽE.

½ l mlijeka
10 dkg riže
6 dkg maslaca
2 žutanjka
4 dkg šećera
korice od limune
2 bjelanjka snijeg

Riža se opere i metne u kipuće mlijeko da se kuha. Medjutim se miješa maslac sa šećerom i žutanjcima, dok je pjenasto. Onda se doda ohladjena riža, fino kosane korice od limune i na koncu snijeg.

Ova masa se metne u namazani posipani oblik i peče u pećnici pol sata. Poslije se istrese i servira s voćnim okom.

142. NABUJAK OD KRUPICE.

¼ l mlijeka
9 dkg krupice
5 dkg maslaca
4 dkg šećera
2 žutanjka
korice od limune
2 bjelanjka snijeg
mast i mrvice za oblik
¼ l malinovog soka

Krupica se ukuha u kipuće mlijeko i miješa, dok je gusto. Medjutim se miješa maslac, šećer i žutanjci, te se dodaju fino kosane korice od limune, ohladjena kuhana krupica i na koncu snijeg. Masa se metne u namazani i posipani oblik i peče tričetvrt sata u pećnici. K nabujku se servira malinov sok.

143. NABUJAK OD KREMA.

4 žutanjka
10 dkg šećera
½ l mlijeka
komadić vanilije
4 bjelanjka
4 dkg brašna

Od žutanjka, šećera, mlijeka i komadić vanilije i malo brašna (pol kavske žlice) tuče se krema na vatri. Kad se ohladi, umiješa se u nju tučeni snijeg i brašno. Masa se dade u namazanu zdjelu peći 15 minuta.

144. NABUJAK OD KOSTANJA.

¼ kg kostantja
(10 dkg pasiranih)
5 dkg maslaca
4 žutanjka
6 dkg šećera
korice od limune
4 bjelanjka
1 dl slatkog vrhnja
2 dkg šećera

Kostanji se ispeku, ogule i samelju. Medjutim se miješa maslac s jajima i šećerom dok je pjenasto. Poslije se doda 10 dkg samljevenih pasiranih kostanja, fino kosane korice od limune i snijeg. Ta masa se dade u namazanu zdjelu i peče dok bude žuta.

K tomu se servira tučeno ošećereno vrhnje.

145. NABUJAK OD ŽEMLJE.

4 kom. peciva (roščića)
¼ l vode
14 dkg maslaca
3 žutanjka
8 dkg šećera
cimet
5 dkg grož djica
3 bjelanjka

Roščići se lisnato narežu i kuhaju u mlijeku dok je gusto i puste se ohladiti. Medjutim se miješa maslac sa žutanjcima i šećerom dok je pjenasto, dade ohladjena masa, doda nešto cimeta, očišćene groždjice i snijeg. Smjesa se dade u zamašćenu zdjelu i peče kod jače vatre pol sata. K tomu se posluži sok od malina ili ribizla.

146. NABUJAK OD SIRA.

10 dkg maslaca
4 žutanjka
10 dkg pasiranog sira
10 dkg šećera
10 dkg badema
4 bjelanjka

Maslac, žutanjci i šećer se dobro miješaju, poslije se doda pasirani sir, oguljeni, samljeveni bademi i snijeg. Smjesa se dade u namazanu zdjelu i dade peći. K tomu se posluži preliv od mlijeka.

TORTE.

147. TORTA SA RIBIZOM.

20 dkg brašna
12 dkg maslaca
6 dkg šećera
4 dkg mandula
korice od limune
2 žutanjka
1 jaje za mazanje
pekmez od ribiza
½ kg ribiza
⅛ l slatkog vrhnja
3 dkg šećera

Od brašna, maslaca, šećera, oguljenih ribanih mandula, fino kosane korice od limune i žutanjka umijesi se tijesto i pusti da počiva. Tijestom se obloži namazani i posipani oblik od torte, okolo se dade povišeni rub. Torta se jajetom pomaže i peče. Kad tijesto ohladi, namaže see u sredini pekmezom od ribiza, metnu se gore oprani i očišćeni ribizi, ošećere se i nakite tučenim slatkim vrhnjem.

148. TORTA SA JAGODAMA.

Isto se pravi kao torta sa ribizima, samo se mjesto ribiza uzmu šumske jagode. Ova torta može se praviti i s ostalim voćem.

149. TORTA OD GROŽDJA.

Tijesto pod br. 147.
6 dkg pekmeza od marelice
½ kg groždja
8 dkg šećera
1 dl vode
3 dkg badema

Napravi se prhko tijesto kao pod br. 147. i peče. Kad je torta pečena namaže se dno pekmezom. Medjutim se bobice od groždja prokuhaju u slatkoj vodi, izvade i slože na tortu. Poslijee se malo

preliju slatkim sokom, a u sredinu stave se oguljeni izrezani bademi. Torta se još malo dade u pećnicu dok bademi zažute.

150. TORTA OD KUKURUZNOG BRAŠNA.

5 žutanjaka
20 dkg šećera
korice od limune
rum
15 dkg kukuruznog brašna
5 bjelanjaka snijeg
10 kdg pekmeza
2 dkg šećera za posipanje

Žutanjci se sa šećerom miješaju dok je pjenasto. Poslije se doda fino kosana korica, rum, brašno i snijeg.

Masa se dade u namazanu i posipanu tepsiju i polagano se peče. Kad se ohladi, razreže se, nadjene pekmezom i posipa šećerom.

151. TORTA OD LJEŠNJAKA SA KREMOM OD KAVE.

6 bjelanjaka
18 dkg šećera
18 dkg ljenjaka

Krema:
20 dkg maslaca
1 žutanjak
10 dkg šećera
1 dl crne kave e

U čvrsti snijeg umiješa se šećer i samljeveni lješnjaci. Od ove mase peku se 4—5 listova. Kad se ohlade namažu se kremom. Torta se nakiti lješnjacima. Krema: maslac, žutanjak i šećer se dobro miješaju i pomalo se doda crna kava.

152. TORTA OD GRAHA.

5 žutanjaka
25 dkg šećera
30 dkg graha
5 dkg oraha
5 bjelanjaka snijeg
mast i brašno za mazanje
¼ l slatkog vrhnja
6 dkg šećera

Žutanjci se miješaju sa šećerom, poslije se doda kuhani, pasirani grah, samljeveni orasi i snijeg. Torta se u namazanoj i posipanoj tepsiji polagano peče. Kad se ohladi, nadjene se i presvuče tučenim i ošećerenim slatkim vrhnjem. [Umjesto] slatkim vrhnjem može se ukrasiti šećerom kocke ([šah]) Kocke se stave jedna do druge onda odmah svaka druga i [posipa] pol šećerom i onda odmah i one ostale

153. TORTA OD ORAHA.

6 žutanjka
14 dkg šećera
14 dkg oraha
4 dkg mrvica
rum
6 bjelanjka snijega

Krema:
10 dkg maslaca
5 dkg šećera
7 dkg oraha
2 žlice crne kave
3 dkg oraha za ukras

Žutanjci i šećer se miješaju. Poslije se dodaju ribani orasi, mrvice, malo ruma i snijeg. Masa se peče u namazanoj i posipanoj tepsiji tričetvrt sata. Kad se ohladi, razreže se i nadjene slijedećim nadjevom: Maslac i šećer se miješa, dodaju se samljeveni orasi

i crna kava. Torta se posipa šećerom i nakiti očišćenim na pol razdijeljenim orasima.

154. TORTA OD LJEŠNJAKA ILI BADEMA.

Napravi se isto kao i torta od oraha, samo se lješnjaci prije poprže i ogule.

155. TORTA OD BISKVITA SA KREMOM.

8 žutanjka	Krema:
24 dkg šećera	½ l mlijeka
12 dkg brašna	12 dkg brašna
korice od limune	20 dkg maslaca
8 bjelanjka snijeg	20 dkg šećera od vanilije

Žutanjci i šećer se dobro miješaju, k tomu se doda korica od limuna, brašno i snijeg. Smjesa se polagano peče.

Krema: Brašno se ukuha u mlijeko. Kad se ohladi umiješa se u maslac, koji se miješao sa šećerom od vanilije. Kad se torta ohladi razreže se, namaže nadjevom i odozgo nakiti.

156. TORTA OD KAVE.

6 žutanjka	Krema:
20 dkg šećera	3 žutanjka
18 dkg badema	8 dkg šećera
5 dkg mrvica	$^{1}/_{16}$ l crne kave
jake crne kave	1 žličica brašna
6 bjelanjka snijeg	10 dkg maslaca

Od žutanjaka, šećera, samljevenih badema, u kavi namočenih mrvica, te od snijega izmiješa se masa, koja see polagano peče.

Kad je pečena i ohladjena, razreže se i nadjene slijedećim nadjevom: Žutanjci, šećer, crna kava i žličica brašna tuče se na vatri dok je gusto, a kad se ohladi, umiješa se u dobro izmiješani maslac.

157. TORTA SA KREMOM OD BADEMA.

6 žutanjka	Krema:
25 dkg šećera	15 dkg maslaca
6 bjelanjka	4 žutanjka
20 dkg brana	20 dkg šećera
maslac i brašno za oblik	20 dkg badema
	2 dl mlijeka
	¼ l slatkog vrhnja
	8 dkg šećera

Žutanjci i šećer se miješaju, doda se brašno i snijeg. Smjesa se polagano peče u namazanoj i posipanoj tepsiji za tortu.

Kad je torta ohladjena, razreže se 4 puta i nadjene s kremom

i nakiti tučenim slatkim vrhnjem. Krema: maslac, žutanjci i šećer se miješaju, dodaju se oguljeni, samljeveni bademi i mlijeko.

158. TORTA OD ČOKOLADE.

7 dkg maslaca
14 dkg čokolade
6 žutanjka
14 dkg šećera
8 dkg badema
2 dkg brašna
6 bjelanjka snijeg

Krema od čokolade:

4 žutanjka
14 gdk šećera
12 dkg čokolade
14 dkg maslaca

Maslac se izmiješa sa rastopljenom čokoladom, poslije se doda šećer i žutanjci i još se miješa. Na koncu se dodaju samljeveni bademi, brašno i snijeg. Torta se peče kod umjerene vatre, a kad se ohladi, nadjene kremom i prelije ocaklinom od čokolade .

Krema: Žutanjci i šećer tuče se na vatri dok postane gusto. Onda se umiješa rastopljena čokolada. Kad se ohladi, dade se u izmiješani maslac.

159. BLIC-TORTA.

5 cijelih jaja
¼ kg šećera
¼ kg maslaca
¼ kg rižinog brašna

Jaja i šećer se miješaju u jednoj posudi, a maslac i rižino brašno u drugoj tričetvrt sata. Poslije se smiješa zajedno i polagano peče. Kad je pečena, nadjene se kremom od vanilije i prelije ocaklinom od čokolade.

Krema od vanilije:

2 dl mlijeka
4 žutanjka
vanilija
1 žličica brašna
10 dkg šećera
10 dkg maslaca

Žutanjci, šećer, mlijeko i brašno kuhaju se na vatri dok postane gusta masa. Kad se ohladi, izmiješa se s maslacem.

160. SVIBANJSKA TORTA.

4 jaja
2 žutanjka
korice od limune
14 dkg šećera
10 dkg brašna
6 dkg maslaca

Krema:

¼ l slatkog vrhnja
3 dkg šećera
10 dkg pasiranih jagoda

Jaja, žutanjci, fino kosana korica i šećer tuče se nad parom dok postane gusto. Sada se makne s pare i dalje tuče dok se ohladi, doda se brašno i rastopljeni maslac. Smjesa se dade u namazani i posipani oblik i polagano peče. Kad se torta ohladi namaže se

kremom i posipa jagodama. Krema: Slatko vrhnje se tuče, doda se šećer i pasirane jagode. Torta se može razrezati i nadjenuti kremom.

161. PISINGER TORTA.

6 cijela jaja	15 dkg bademа
30 dkg šećera	15 dkg maslaca
5 pločica čokolade	10 oblatna (Karlsbadskih)

Jaja, šećer i čokolada tučee se na pari, dok je gusto. Kad se ohladi, izmiješa se s maslacem i oguljenim, ispрženim, samljevenim mandulama. Oblatni se mažu ovom kremom, a torta se prelije ocaklinom od čokolade.

162. FRANCUSKI JEŽ.

4 žutanjka	20 dkg šećera
20 dkg maslaca	30 piškota
4 žlice crne kave	6 dkg mandula

Maslac i šećer se dobro miješaju, poslije se pomalo dodaju žuttanjci i crna kava. Od piškota i kreme napravi se jež, koji se nabode oguljenim, na dugo rezanim bademima.

163. SLATKI SRNEĆI HRBAT.

7 dkg maslaca	6 žutanjka
14 dkg šećera	14 dkg mandula
11 dkg rastopljene čokolade	6 bjelanjka snijeg

Maslac, šećer i žutanjci se dobro miješaju, poslije se doda rastopljena čokolada, samljevene mandule i snijeg. Ta masa se peče u namazanom i posipanom obliku od hrpta tričetvrt sata. Kad se ohladi, namaže se pekmezom i prelije ocaklinom od čokolade.

164. OCAKLINA OD ČOKOLADE.

4 pločice čokolade	4 žlice vruće vode
4 dkg šećera	1 dkg maslaca

Čokolada, šećer i voda miješaju se na štednjaku dok postane glatko, no mora se paziti da ne zakipi. Na koncu se umiješa malo maslaca. U trgovinama se dobije već gotova čokolada za ocakline pod imenom »umak čokolada«, koja se u mlakoj vodi polagano topi.

165. BISKUPSKI KRUH.

5 bjelanjka snijeg	28 dkg mandula
5 žutanjka	20 dkg brašna
28 dkg šećera	28 dkg grož djica

U snijeg od bjelanjka umiješaju se žutanjci, obrisane mandule, šećer, očišćene grož djice i brašno.

Ta masa se peče u namazanoj tepsiji, oblaženoj papirom, kod umjerene vatre. Kad se ohladi, reže se na ploške po potrebi.

166. TORTA OD KESTENA.

4 žutanjka
20 dkg šećera
4 dkg brašna
4 bjelanjka snijeg
¼ l slatkog vrhnja
25 dkg sirovih kestena
7 dkg badema
½ paketa praška za dizanje

Kesteni se kuhaju, pasiraju i dadu u izmiješani šećer i žutanjke. Poslije se dodaju bademi, brašno, snijeg i Oetkerov prašak. Ta masa se metne u namazanu i posipanu tepsiju i polagano se peče.

Kad se ohladi, nadjene se i obloži tučenim slatkim vrhnjem, koje se zasladi šećerom.



VEČERE

Jednostavne zakuske

koje služe kao večera

1. FRANCUSKI KRUMPIR.

1 kg krumpira	2 dl vrhnja
5 jaja	sol
5 dkg masti	

Krumpir se opere i pristavi kuhati. Kad je kuhan, oguli se i reže u ploške. Jaja se takodjer tvrdo kuhaju, ogule i režu na ploške. Zdjela se namaže mašću, a u nju se slaže jedan red krumpira, jedan red jaja, svaki se red posoli i polije vrućom masti. Kad su krumpir i jaja složeni, polije se sve vrhnjem i metne u pećnicu.

2. FRANCUSKI KRUMPIR S MESOM.

1 kg krumpira	5 dkg masti
5 jaja	10 dkg luka
sol	½ kg govedine od mekači
2 dl kiselog vrhnja	papar, paprika

Krumpir i jaja se prirede kao za francuski krumpir pod br. 1. Medjutim se govedsko meso izreže u popečke, istuče, soli i papri, umoči se brašno i dade na mast, na kojoj se zautio izrezani luk. Na luk se stavi malo crvene paprike. Popečci se najprije ispeku s obje strane, onda se kratko pirja u vlastitom soku, a zatim se uz dolijevanje vode pirjaju, dok budu mekani. U sigurnu zdjelu slaže se sada jedan red krumpira, jedan red jaja i jedan red pirjanih popečaka, a svaki red se polije sokom od mesa. Kad je sve složeno, prelije se kiselim vrhnjem i dade još u pećnicu.

3. KRUMPIR GULAŠ.

4 dkg masti	voda

4 dkg suhe slanine
15 dkg luka

1 kg krumpira
sol, paprika

U vruću mast dade se sitno izrezana slanina i popprži se. Poslije se doda na ploške rezani luk, pusti da zažuti, a na njega se dade malo crvene paprike. Krumpir se medjutim oguli, izreže na četiri dijela, dade na luk, dolije se vodom i pusti pirjati, dok je mekan.

4. KRIVI BAKALAR.

1 kg krumpira
2 dl ulja

češnjak
sol, papar i mrvice

Krumpir se oguli i reže na tanke ploške. Ulje se uzvruči i na njemu se ispeče fino kosani češnjak, koji se odstrani, prije nego se ulje nalijeva na krumpir. U vatrostalnu zdjelu slaže se 1 red krumpira, posoli se i popapri, posipa mrvicama i polije sa malo vrućega ulja, zatim drugi red krumpira i tako dok se sve složi. Krumpir se metne u pećnicu i peče dok postane mekan.

5. NADJEVENI KRUMPIR.

1 kg krumpira
Nadjev:
¼ kg suhog mesa
2 dkg masti
zelenog peršina

2 dkg luka
3 žlice vrhnja
1 žutanjak
2 dl vrhnja
sol

Veliki krumpiri se ogule, izdubu, nadjenu, osole, metnu u tepsiju, poliju vrhnjem i dadu u peénicu peći. Nadjev: Kuhano suho meso se iskoše, izmiješa fino kosanim lukom i peršinom, koji se na masti popprži. Doda se žutanjak i malo vrhnja. Nadjevenim krumpirima može se servirati umaka od rajčice.

6. MAKARONI S MESOM.

[illegible] kg makarona
3 dkg masti
5 dkg luka
[illegible] kg teletine od buta

sol
papar
2 dkg parmezana
voda

Teletina se fino koše i dade na mast, na kojoj se ispržio fino kosani luk. Meso se pomalo dolijeva vodom i mekano pirja. Medjutim se u slanoj vodi kuhaju prelomljeni makaroni, koji se ocijede, operu, izmiješaju s mesom i dadu na zdjelu. Posipaju se ribanim parmezanom.

7. PEČENI MAKARONI.

¼ kg šunke
¼ kg makarona
5 dkg masti
2 žutanjka

sol
1 dl vrhnja
2 dkg parmezana

Makaroni se prelome i meko kuhaju u slanoj vodi. Zdjela se namaže mašću i posipa mrvicama, u koju se slažu makaroni. Svaki red makarona posipa se šunkom, a kad se sve potroši, prelije se mašću, posipa parmezanom i prelije vrhnjem, u koje smo razmutili žutanjke. Makaroni se još dadu u pećnicu, da se malo zapeku.

8. KRPICE SA ZELJEM.

40 dkg brašna	slana voda
2 jaja	¾ kg zelja
sol	10 dkg masti
1 dl vode	sol, papar

Od brašna, jaja, soli i vode napravi se tijesto za rezance, tanko razvalja i pusti da se osuši. Poslije se izreže u četvorine i kuha u slanoj vodi. Kad su kuhani, ocijede se, operu i izmiješaju sa pirjanim zeljem. Glavica zelja se očisti od vanjskih listova, fino koše i dade na vruću mast. Soli se i papri i uz mali pridodatak vode mekano pirja.

9. SAVIJAČA OD ZELJA.

može se takodjer dati za večeru sa zelenom salatom. Recept vidi str. 146. broj 88.

10. KRPICE SA KRUPICOM.

Tijesto za rezance br. 8	10 dkg krupice
8 dkg masti	

Krpice se prirede kao pod brojem 8 i dadu na mast, na kojoj smo ispržili krupicu svjetlo-žuto.

11. KRPICE SA ŠUNKOM.

Tijesto za rezance br. 8	¼ kg suhog mesa ili šunke
5 dkg masti	

Skuhane i priredjene krpice kao pod brojem 8 dadu se na mast i fino kosanu šunku, te se sve dobro izmiješa. Krpice se mogu politi sa 1 dl vrhnja i dati u pećnicu malo zapeći.

12. REZANCI S MESOM.

Tijesto za rezance br. 8	10 dkg luka
10 dkg masti	½ kg govedine (kuhane)

Napravi se tijesto za rezance, izvalja i pusti da se suši. Poslije se reže u rezance, koji se u slanoj vodi skuhaju, operu i izmiješaju s mesom. Na masti se pirja fino kosani luk. Poslije se doda kosana kuhana govedina i sa malo vode podlije i pirja.

13. ŽLIČNJACI SA JAJIMA.

40 dkg brašna	sol, slana voda

8 dkg masti
2 jaja
4 dl mlijeka

5 dkg masti
3 jaja
$^{1}/_{16}$ l kiselog vrhnja

Mast se dobro miješa, poslije se dodaju jaja, sol, mlijeko i brašno i od toga se tučedosta mekano tijesto tako dugo, dok se od žlice ljušti. U kipuću slanu vodu ukuhaju se žličnjaci i kuhaju 10 minuta. Poslije se operu i metnu na vruću mast.

Medjutim se 3 jaja razmute s vrhnjem, izmiješaju žličnjacima i miješaju, dok se jaja stisnu. Žličnjaci se mogu prije toga dati na pržene mrvice, a onda istom politi jajem i vrhnjem.

K tomu se servira salata ili umaka.

14. PRŽENE ŽEMLJE.

4 žemlje
¼ l mlijeka
2 jaja
sol
20 dkg masti

Nadjev:
3 dkg masti
1 dkg luka
2 jaja
¼ kg moždjana
sol, papar, zeleni peršin

Žemlje se režu poprijeko u tričetvrt cm debele ploške, umoče u mlijeko i u razmučeno osoljeno jaje, te se peku u vrućoj masti. Medjutim se na masti prži fino kosani luk i zeleni peršin, dodaju očišćeni kosani moždjani, malo poprže, osole i papre i izmiješaju s 2 razmučena jaja. Ovim nadjevom namažu se žemlje i dvije i dvije zajedno slože. Izađe 40 kom = 20 dvostrukih

K tomu se servira varivo (špinat, kelj) ili zelena salata.

15. MEKANA JAJA.

Na osobu se računaju 2 jaja, koja se metnu u kipuću vodu i kuhaju 3 minute. Ova jaja mogu se servirati u čašama, pa se zato oprezno ogule, stave u čašu i malo osole.

16. TVRDO KUHANA JAJA.

Jaja se metnu u kipuću vodu i kuhaju 10 minuta. Na osobu se isto računa 2 jaja, koja se ogule i izrežu u 4 dijela. K tomu se može dati mayonaise i razne salate.

17. POŠIRANA JAJA.

6 jaja

ocat, sol i voda

U octenu i slanu vodu (kad zavrije) razlije se oprezno jaje i pomoću žlice stavi se bjelanjak preko žutanjka. Jaje se kuha jedno po jedno, a svako treba da kuha 3 minute. Poslije se izvadi, dade u hladnu vodu, ocijedi, složi na komadiće kruha, prelije mayonaisom i nakiti šunkom. K tomu se servira salata.

18. PRŽENA JAJA U SNIJEGU.

8 jaja | 15 dkg masti i sol

Od bjelanjka tuče se čvrsti snijeg, koji se malo osoli, a žutanjci se ostave u lupini. Malo snijega uzme se u žlicu, dade se gore žutanjak iz lupine, osoli se, odozgo se dade opet malo snijega i pomoću dvije žlice uobliče se žličnjaci i prže u vrućoj masti.

Ovako popržena jaja mogu se dati kao pridodatak varivu ili se serviraju s umakom.

Mast se dade u udubinu tepsije, koja se upotrebljava za češke uštipke, pa kad je vruća, razlije se u svaku jedno jaje. Svako jaje se osoli i peče tako dugo, dok se bjelanjak stisne. Žutanjak mora ostati potpuno mekan.

19. JAJA PEČENA (Spiegeleier)

8 jaja
3 dkg masti
sol

20. BAVARSKA JAJA.

6 jaja
sol
mesnate kobase ili kranjske kobase
3 dkg masti
vlasca
maslac i mrvice za zdjelu

Tepsija se namaže maslacem i posipa mrvicama. U nju se oprezno razbiju jaja, da se žutanjak ne razlije, soli se i dade na 3 minute u vruću pećnicu.

Jaja se posipaju kosanim vlascem, a okolo se slože na ploške rezane kuhane kranjske kobase ili pečene mesnate.

21. KAJGANA (Eierspeise).

6 jaja, sol
1½ dkg masti

Jaja se razmute vilicom, osole, metnu na vruću mast i puste na štednjaku uz neprestano miješanje tako dugo, dok se bjelanjak stisne. Hoćemo li, da kajgana bude zasitnija i hranjivija, možemo u jaja dati malo mlijeka.

22. ŠUNKA S JAJIMA (Ham and eggs).

10 dkg šunke
5 jaja
sol
1½ dkg masti

Može se uzeti sirova ili kuhana šunka, izreže se u male ploške i dade u vruću mast, da se malo poprži. Poslije se dodaju osoljena jaja i peku tako dugo dok se bjelanjak stisne.

23. MOŽDJANI S JAJIMA.

½ kg moždjana
zelenog peršina

4 dkg masti	sol, papar
1 dkg luka	4 jaja

Moždjani se dadu na par minuta u toplu vodu, kožica se očisti, moždjani se skošu i metnu na mast, na kojoj se ispržio luk, sole i papre i neprestano miješaju. Poslije se dodaju razmućena jaja i miješaju, dok se bjelanjak stisne. Na koncu se doda fino kosani peršin.

24. OMLET OD JAJA.

6 jaja	1 dkg maslaca
sol, 6 žlica mlijeka	5 dkg masti za peći

Jaja, mlijeko, sol i maslac se izmiješa. Na tepsiju od palačinka uvrući se mast i ulije malo mase. Ispeče se s jedne strane, preklopi i odmah servira. Iz ove mase izadju 3 omleta.

25. TOPLA NADJEVENA JAJA.

6 jaja	3 sardelce
1 žemlja	sol, papar
4 dkg maslaca	dkg maslaca
1 cijelo jaje	3 dkg mrvice
1 žutanjak	2 dl kiselog vrhnja

Jaja se tvrdo kuhaju i izrežu po duljini. Žutanjci se zdrobe i izmiješaju namočenom pasiranom žemljom. Medjutim se maslac miješa sa 1 cijelim jajetom i jednim žutanjkom, dodaju se pasirana jaja, žemlja i kosane sardelice. Sve se soli i papri i time se napune jaja.

Na maslacu se ispirže mrvice, koje se dadu na svako jaje. U preostali nadjev dadu se vrhnja, pa se time jaja poliju i dadu u pećnicu. Jaja se serviraju s pirjanom rižom, pa se od nje napravi podloga, na koju se jaja slože i to se onda sve polije tom umakom i dade u pećnicu.

26. PUDING OD VRHNJA.

5 žutanjka	sol
7 dkg brašna	3 dkg maslaca
4 dl vrhnja	5 dkg mrvica
5 bjelanjka snijeg	2 dkg parmezana

Žutanjci, brašno, vrhnje, sol i snijeg se izmiješaju. Ta masa se dade u namazani i posipani oblik i kuha se tričetvrt sata u pari. Poslije se izvadi, prelije maslacem, na kojem su se pržile mrvice i posipa parmezanom.

K tomu se servira pirjano začinjeno zelenje (zeleni pasulj), grašak, mrkva itd.), a posipat se može kosanom šunkom.

27. PUDING OD RIŽE.

5 dkg vrganja	voda
1 dkg masti	2 dkg masti

1 dkg luka	15 dkg moždjana
sol, papar	1 dkg luka
2 safalade	3 jaja
20 dkg riže	2 dkg parmezana
3 dkg masti	

Riža se na masti pirja mekano. Oblik za puding se dobro mašću namaže i rižom obloži, samo se malo riže ostavi za odozgo.

Posebno se pirjaju vrganji na masti i luku, a posebno moždjani, u koje se doda i 3 jaja. U rižom obloženi oblik slaže se jedan red vrganja, jedan red moždjana, 1 red oguljenih na ploške izrezanih safalada. Tako se slaže, dok se sve potroši, onda se gore pokrije rižom. Oblik od pudinga se zatvori i dade na četvrt sata u vruću vodu. Puding se izvadi i posipa parmezanom.

28. KRUSTADE OD RIŽE.

30 dkg riže	5 dkg brašna
3 dkg masti	1 jaje
sol, luk	10 dkg mrvica
voda	20 dkg masti

Riža se na masti s komadićem luka mekano pirja. Kad je mekana, istrese se na dasku posipanu brašnom, razvalja se 2 cm visoko, izrežu se okrugle pogačice, namoče u jaja i mrvice, te prže u vrućoj masti. Na svaku pogačicu dade se malo kajgane (vidi br. 21) od 4 jaja i posipa se fino rezanim vlascom.

K tomu se servira zelena salata.

29. PUDING OD RIŽE SA ŠUNKOM.

20 dkg riže	3 bjelanjka
6 dkg maslaca	20 dkg suhog mesa
3 žutanjka	mast i brašno za oblik
2 dkg parmezana	1 dkg parmezana za posipati

Očišćena riža se mekano kuha u slanoj vodi. Medjutim se miješa maslac, žutanjci i parmezan (naribani), doda na sitne kockice izrezano, kuhano suho meso, ohladjena, kuhana riža i na koncu snijeg od 3 bjelanjka. Ta smjesa dade se u namazani i posipani oblik od pudinga i kuha tričetvrt sata u pari.

Kad se izradi posipa se ribanim parmezanom.

Ovaj puding može se preliti vrućim maslacem, na kojem se ispržilo malo mrvica.

30. KROKETI OD ŠUNKE.

2 žemlje	3 dkg brašna
$^1/_8$ l mlijeka	10 dkg mrvica
2 dkg maslaca	20 dkg masti

1 dkg brašna	1 jaje
¼ kg suhog mesa	sol
papra	1 jaje

U mlijeko se metnu razmočene žemlje i kuhaju se maslacem i brašnom, dok bude gusta kaša. Kad se kaša ohladi, doda se 1 jaje, kosano suho meso i malo papra. Od te mase prave se kroketi, umoče u brašno, jaje i mrvice te se peku u vrućoj masti.

K tomu se servira cumberland umaka.

31. PALAČINKE SA VRGANJIMA.

1 jaje	20 dkg vrganja
12 dkg brašna	1 dkg luka
¼ l mlijeka	3 dkg masti
4 dkg masti, sol	2 dl vrhnja

Napravi se od jaja, brašna, mlijeka i soli tijesto za palačinke, koje se peku na masti u tanke omlete. Medjutim se napravi nadjev od vrganja, rezanih na ploške, koji se na masti i luku sa dolijevanjem vode mekano pirjaju. U vrganje se doda malo vrhnja.

Tim nadjevom se nadjenu palačinke, saviju, slože u sigurnu zdjelu, poliju vrhnjem i dadu još malo u pećnicu.

32. PALAČINKE SA ŠPINATOM.

Tijesto za palačinke br. 31	2 dkg brašna
Nadjev:	½ dkg luka
½ kg špinata	10 dkg mrvica
2 dkg masti	1 jaje
	20 dkg masti

Napravi se tijesto za palačinke kao pod brojem 31. Pečene palačinke namažu se nadjevom, saviju i raspolove. Sada se umoče u jaje i mrvice te se peku u vrućoj masti.

Nadjev: Špinat se očisti, opere, pofuri i kuha, dok je mekan. Sada se ocijedi, istisne se voda, fino koše i dade na zafrig od masti i brašna, na kojem se ispržilo malo luka. Soli se i papri, doda malo vode i pusti prokuhati. K tomu se servira salata ili varivo.

33. PALAČINKE S MOŽDJANIMA.

Priredjuju se isto kao palačinke s špinatom, samo se mjesto špinata dade nadjev od moždjana (vidi br. 23.).

34. PALAČINKE SA ŠUNKOM.

Ispeku se palačinke kao pod brojem 31, samo se uzme dvostruka masa. Od palačinka složi se torta tako, da se svaka palačinka namaže nadjevom od šunke i slaže jedna na drugu. Kad je sve potrošeno, prelije se vrhnjem i metne u pećnicu peći. K tomu se servira zelena salata.

Nadjev:
5 dkg maslaca
1 jaje
35 dkg šunke
2 dl vrhnja

Šunka se fino koše i izmiješa u miješani maslac i jaja. Ako je potrebno, dade se malo vrhnja, a ostalo se odozgo polije prije nego se metne u pećnicu.

17/6 -

35. PRŽENE GLJIVE OD TIJESTA.

1/8 l mlijeka
10 dkg brašna
½ l masti
sol
1 jaje

Najprije se napravi tijesto za palačinke, samo gušće. U lonac od 1 l stavi se pol litre rastopljene masti i pusti da se uvrući. Kalup, kojim se prave gljive od tijesta moči se u vruću mast, zatim u tijesto i brzo opet u vruću mast, da se ispeče tijesto, koje je prionulo na kalup. Pečeno se polako od kalupa odijeli. Ovako dobivene gljive, mogu se puniti pirjanim vrganjima, moždjanima, kajganom sa šunkom, raznim pirjanim povrćem. Može se servirati kao zakuska i kao pridodatak k mesu. Izađe 12-16 kom, ako je mast premrzla širi se

36. PAŠTETA OD JETARA.

¼ kg maslaca
30 dkg telećih jetara
3 dkg masti
1 dkg luka
pasiranih sardelica
2 tvrda žutanjka
sol
papar

Jetra se izrežu na komadiće i dadu na mast i luk da se prže. Kad su jetra pečena, samelju se na stroj, pasiraju kroz sito sa tvrdo kuhanim žutanjcima i izmiješaju sa već prije dobro izmiješanim maslacem. Pašteti se doda pasirana sardelica po ukusu, a po potrebi doda se soli i papra. Ova pašteta servira se na tanjuru k čaju i maže se po volji na kruh.

37. MASLAC SA SARDELICAMA.

20 dkg maslaca
pasirane sardelice
1 hljepčić

Maslac se dobro miješa i pomalo se dodaje pasiranih sardelica po ukusu. Maslac se maže na kruh i servira k čaju.

38. GARNIRANI LIPTAUER.

15 dkg maslaca
15 dkg svježeg sira
pasirane sardelice
1 dkg luka
½ dkg češnjaka
1 dkg kapri
crvene paprike

Maslac se dobro miješa sa pasiranim sardelama po ukusu. Po-

slije se doda pasirani sir, fino kosani luk, češnjak i kapri. Umiješa se malo crvene paprike.

Ta masa maže se na kruh i servira k čaju.

39. SANDWISCHI.

1 hljepčić
10 dkg maslaca
pasirane sardelice
10 dkg šunke
4 sardine
4 jaja
5 dkg suhog jezika
1 dkg kavijara
liptauer broj 38.

Hljepčić se reže na tričetvrtine cm debele ploške, koje se namažu maslacem, u kojemu ima sardela. Na ploške se slaže izrezana šunka, sardine, na ploške rezana jaja, na rezance rezani jezik i kaviar. Garnira se po ukusu i nakiti liptauerom.

Mjesto gore navedenih stvari može se upotrijebiti sušeni losos, razne vrste sira, krastavci, gušča jetra, razne kobase, salama itd.

40. ŠPARGE.

½ kg šparge
slana voda
8 dkg maslaca
4 dkg mrvvica
1 dl kiselog vrhnja
šećera

Šparga se oguli i dade odmah u mrzlu vodu, da ne pocrni. Kuha se u slanoj vodi pol sata. Kad je mekana, ocijedi se, dade na zdjelu, polije vrhnjem, posipa šećerom i metne malo u pećnicu.

Poslije se na maslacu isprže mrvice i njima preliju šparge.

Ovako se priredjuju peteljke od mangolda, komorač, i poriluk.

41. CVJETAČA. ili kelj.

1 cvjetača 1 kg
sol
slana voda
8 dkg maslaca
5 dkg mrvica

Cvjetača se očisti od lišća i u slanoj vodi mekano kuha.

Kuhana cvjetača izvadi se iz vode, stavi na zdjelu. Na maslacu se isprže mrvice i time se polije i servira.

42. PROKULICE. i kelj

Priredjuju se na isti način kao i karfiol.

43. ARTIČOKE.

5 artičoka
slana voda
mrvice
češnjak
peršin
ulje

Artičokama se odrežu vršci od lišća i dadu se malo u slanu vodu prokuhati. Medjutim se skoše malo češnjaka i zelenog peršina, izmiješa se mrvicama, soli i papri, te nakvasi uljem. Ova ma-

sa dade se izmedju listića prokuhanih artičoka, dade u tepsiju na vruće ulje i pokriveno pirja. Dolije se malo vode.

44. PUNJENE ARTIČOKE.

5 artičoka
3 dkg masti
¼ kg teletine
10 dkg riže
1 dl kiselog vrhnja
1 jaje, sol, papar
2 dkg mrvica

Artičoke se operu, odrežu im se ršci, da može svaka stajati. U kipuću, slanu vodu, dade se sok od 1 limune i artičoke se unutra kuhaju, dok su mekane.

Žličicom se onda izvadi sredina svake artičoke, samo se ostave vanjski listovi. Sredina se napuni nadjevom, artičoke se preliju vrhnjem i dadu još malo u pećnicu. Prije serviranja poliju se maslacem, na kojem se ispržilo malo mrvica. Nadjev: Na mast stavi se kosana teletina, osoli i popapri i pusti pirjati. Poslije se doda oprana riža, dolije malo vode i pirja dok je mekana. Kad se nadjev ohladi, doda se 1 žutanjak i ako je potrebno 1 žlica vrhnja.

K punjenim artičokama može se servirati pirjani grašak.

45. MELANCANI.

2 melancana
4 rajčice
1 dl ulja
češnjak
peeršina
mrvica

Melancani i rajčice se očiste, izrežu na četiri dijela i dadu na vruće ulje, na kojem smo ispržili fino kosanog češnjaka i zelenog peršina. To se pokriveno pirja, dok su melancani mekani, a onda se posipa još sa malo mrvica.

46. MELANCANI NA DRUGI NAČIN.

4 melancana
mrvice
sol, papar
češnjak
peršin
ulje
2 rajčice
2 dl ulja

Melancani se operu i na pol razrežu. Svakoj polovici se meso izreže na kocke, a izmedju kocaka posipaju se mrvice, koje smo uljem ovlažili i izmiješali sa fino kosanim češnjakom i zelenim peršinom te posolili i popaprili.

Svaka polovica melancana pokrije se ploškama od rajčice i dade na tepsiju, u kojoj se ugrijalo ulje. Svaki melancan se sa malo ulja poškropi. Melancani se peku u pećnici, dok su mekani.

47. PRŽENI MELANCANI.

2 melancana
5 dkg brašna
¼ l ulja

Melancani se peru, izrežu na tanke ploške, koje se osole i puste malo stajati. Sada se svaka ploška umoći u brašno i dade na vruće ulje popržiti. Poprženi melancani slože se na zdjelu, a oko njih, dade se na ulju pirjana rajčica.

48. MELANCANI S MESOM.

3 melancana	½ kg pečene teletine
8 dkg brašna	20 dkg luka
1 jaje	2 jaja
10 dkg masti	2 dl vrhnja

Melancani se operu, izrežu na ploške, osole i puste, da malo stoje. Sada se umoče u brašno i razmučeno jaje i prže u vrućoj masti. Na preostaloj masti popprži se fino kosani luk, stavi se gore kosana pečena teletina i malo popirja. Soli se i papri. Sada se u zdjelu slaže 1 red mesa, onda opet melancana, dok se sve potroši. U vrhnje se razmute jaja, gore se prelije i dade u pećnicu malo zapeći.

49. PUDING OD ŠPINATA.

5 dkg maslaca	3 žlice kiselog vrhnja
3 žutanjka	3 bjelanjka snijeg
¼ kg sirovog špinata	3 dkg mrvica
zelenog peršina	sol, papar
1 žemlja	10 dkg kosane šunke
mlijeka	

Maslac i žutanjci se miješaju. Poslije se doda očišćeni, kuhani, pasirani špinat, u mlijeko namočena pasirana žemlja, malo fino kosanog zelenog peršina, kiselog vrhnja i snijeg. Masa se soli i papri, dade u namazani i posipani oblik od pudinga i kuha 1 sat u pari.

Kad je kuhan, posipa se kosanom šunkom.

50. POPEČCI OD KELJA.

½ kg kelja	3 sardelice
1 žemlja	1 jaje
2 dkg suhe slanine	sol, papar
mrvice	15 dkg masti

Kelj se u slanoj vodi kuha, ocijedi, voda se istisne i fino koše.

Žemlja se isto razmoči, pasira i metne u kelj. Sardelice se očiste od kosti i košu te meću u kelj. Slanina se reže na kocke i malo popprži te izmiješa sa keljom i doda 1 jaje.

Soli se i papri. Pomoću mrvica prave se od te mase popečci, koji se u vrućoj masti peku.

51. SARMA.

¼ kg govedine	1 kg zelja
¼ kg svinjetine	4 dkg masti

6 dkg riže
sol, papar
2 dkg masti
2 dkg luka
3 dkg brašna
2 dkg luka
sol
crvena paprika

Meso se opere i fino koše, te se pomiješa sa na pol pirjanom rižom. U meso se metne fino kosanog luka, ispрženog na masti, na koju se stavi riža. Meso se soli i papri, dobro izmiješa, pa se u svaki list kiselog zelja malo mesa umota. Preostalo zelje izreže se na rezance. Sada se napravi zafrig, pa kad ovaj zažuti, isprži se fino kosanog luka, dolije hladnom vodom, onda toplom vodom. Na zafrig se stavi zelje i sarma i pusti da kuha. Doda se malo crvene paprike.

52. SARMA OD KELJA.

1 kg kelja
½ kg svinjetine
10 dkg vrganja
2 dkg masti
1 dkg luka
sol, papar i peršin
4 dkg suhe slanine
5 dkg rezanog luka
1 suhu kobasu
1 dl kiselog vrhnja

Svinjetina se opere i skoše te izmiješa s pirjanim vrganjima. Meso se soli i papri, te mu se doda fino kosanog zelenog peršina. Kelj se medjutim vrelom vodom popari, a u velike listove umota se malo mesa, napravi se oblik sarme i malo se sveže. U jednu posudu metne se izrezana slanina, popрži se, doda se na nju na ploške izrezana kobasa i fino kosani luk. Kad je ovaj žut, dadu se gore sarme i pokrivene pirjaju uz pomalo dolijevanje vode. Kad su skoro mekane, preliju se vrhnjem i puste da prokuhaju.

53. SARMA OD SLATKOG ZELJA.

1 kg zelja
¼ kg svinjetine
¼ kg govedine
20 dkg luka
2 dkg masti
zelenog peršina
10 dkg riže
1 jaje
3 dkg masti
3 dkg brašna
10 dkg pekmeza od rajčica
2 dl kiselog vrhnja

Zelje se pofuri, da listovi omekšaju. Svinjetina i govedina se košu i stave na mast, na kojoj se ispržio fino kosani luk i zeleni peršin. Poslije se doda oprana riža i pirja, da je na pol mekana. Meso se soli i papri i doda jaje. U listove od zelja stavi se meso, naprave se sarme, koje se stave u umaku od rajčica i stave kuhati. Kad su kuhane, doda se kiselo vrhnje i pusti prokuhati.

54. BUGARSKO ZELJE.

1 velika glavica zelja
16 dkg svinjetine
2 jaja
sol, papar

2 krumpira
8 dkg šunke
4 žemlje
¼ l vrhnja
slana voda
5 dkg masti
¼ l vrhnja
3 mala krastavca

Velika glava zelja (kupusa) pofuri se i 3—4 lista gornja se odrežu. Glava se izdube na onoj strani, gdje je koren, u šupljinu se dade nadjev, otvor se zatvori s onim otkinutim listovima, a glavica se dobro zaveže i kuha tričetvrt sata. Zelje, koje se izdube, fino se koše i pirja na masti. Kad je zelje pirjano, dade se gore kuhana glava, polije vrhnjem i pusti da prekipi.

Prije serviranja se glava razveže. Nadjev: Svinjetina i šunka se koše. Krumpir se izreže u kocke i kuha. Kad je mekan, doda se u meso sa pasiranim žemljama, vrhnjem, jajima i kosanim krastavcima. Nadjev se soli i papri.

55. PUNJENE RAJČICE.

½ kg rajčica
¼ kg govedine
¼ kg svinjetine
4 dkg masti
2 dkg luka
6 dkg riže
sol, papar
3 dkg masti
3 dkg brašna
šećera
pasirane rajčice
¼ l kiselog vrhnja

Lijepe okrugle rajčice se operu, izdubu i nadjenu slijedećim nadjevom: Meso se opere, koše i metne na mast, na kojoj se ispržio fino kosani luk. Kad je meso malo pirjano, dade se gore oprana riža, dolije se malo vode, sol i papar i pusti da se pirja.

Punjene rajčice slože se na tepsiju, poliju vrhnjem i metnu u pećnicu da se peku. Medjutim se napravi zafrig, doda pasirana rajčica, malo šećera, pusti da prekipi i nalije na punjene rajčice.

56. NADJEVENA PAPRIKA.

8 zelenih paprika
vrela voda
30 dkg svinjetine
3 dkg masti
1 dkg luka
zelenog peršina
5 dkg riže
1 dkg masti
vode
1 jaje
sol

Umaka:

1 kg rajčica
4 dkg masti
4 dkg brašna
šećer
1 dl kiselog vrhnja

Zelena paprika se izdube, opere i popari vrelom vodom.

Medjutim se napravi nadjev, kojim se paprike napune i dadu u umaku kuhati. Na koncu se doda kiselo vrhnje. Nadjev: Svinjetina se skoše i metne na mast, na kojoj se pirjao fino kosani luk i zeleni peršin. Meso se pomiješa s rižom, koja se posebno pirjala na masti.

U nadjev se doda 1 jaje, soli i papra. Umaka: Rajčica se opere, zgnječi i u vlastitom soku kuha. Kad je mekana, pasira se, metne na zafrig od malo masti i brašna. Soli se i doda šećera po ukusu.

57. NADJEVENE KORABICE.

8 korabica — slana voda

Korabice se ogule, izdubu i kuhaju u slanoj vodi, a dalje se sve radi kao pod brojem 56.

58. PUNJENE JURGETE.

1 jurgeta — Umaka kao pod br. 56.
Nadjev kao pod br. 56.

Jurgete se ogule, izdubu, napune nadjevom i dadu u umaku kuhati. Kad su mekane, režu se na 3 cm debele ploške.

59. PIRJANA KORABICA S MESOM.

1 kg korabice — 40 dkg svinjetine
8 dkg masti

Korabica se oguli, izreže u rezance i dade na mast pirjati. Poslije se doda kosane svinjetine i pirja dok je sve mekano. Soli se i papri.

60. ĐUVEĐE.

10 dkg masti	1 kg rajčice
10 dkg luka	½ kg svinjetine
25 dkg riže	sol, papar
8 paprika	2 dl kiselog vrhnja

Riža se na pol pirja. Na tepsiji se uzvrući mast i na njoj zažuti na ploške rezani luk. Rajčice se operu, očiste i režu na ploške. Paprika se popari, očisti i reže na rezance. Na zažućeni luk stavi se jedan red na ploške izrezanih rajčica, malo pirjane riže, zatim jedan red izrezane paprike, onda opet rajčice, riže i paprike, dok se sve potroši. Najgornji red i najdonji treba da su rajčice. Svaki red se malo soli i papri. Oprana svinjetina izreže se u popečke, soli i složi na rajčicu, te metne u pećnicu peći. Kad se malo zapeče, polije se vrhnje i pusti u pećnici, dok je meso pečeno, a ostalo mekano. Najbolje je, ako se to pravi u sigurnoj zdjeli, u kojoj se onda i servira.

61. MAHUNE SA MASLACEM I MRVICAMA.

1 kg mahuna	1 žutanjak
15 dkg mrvica	1 dl vrhnja
10 dkg maslaca	

Mahune se očiste i meko kuhaju u slanoj vodi. Zdjela se na-

maže maslacem, u koju se slaže 1 red mahune, koje se posipaju mrvicama i gore stave komadići maslaca, onda opet mahune, pa mrvice i maslac. Kad se sve potroši preliju se vrhnjem, u kojem se razmutio žutanjak i dade u pećnicu peći.

62. PRŽENE JURGETE.

1 jurgeta	1 jaje
sol	10 dkg mrvica
8 dkg brašna	15 dkg masti

Jurgeta se oguli i izreže u pol prsta debele ploške, koje se osole i puste stajati. Poslije se umoče u brašno, jaje, mrvice i prže u vrućoj masti. Serviraju se uz varivo od špinata, kelja, zelja, graška ili uz hladnu umaku.

63. PIRJANI VRGANJI.

½ kg vrganja	zelenog peršina
2 dkg masti	sol, papar
1 dkg luka	½ dl kiselog vrhnja

Vrganji se očiste, režu na tanke ploške i metnu na mast, na kojoj smo ispržili fino kosani luk i zeleni peršin. Polagano se pirjaju, sole i papre i na koncu im se doda malo kiselog vrhnja. Uzmu li se suhi vrganji, to se moraju vrelom vodom popariti, dobro oprati i onda pirjati. Vrganji se mogu servirati s pečenim jajima.

64. PEĆURKE.

½ kg pećurki	sok od limune
5 dkg maslaca	sol i papar

Pećurke se očiste, operu, dadu u tepsiju, sole i papre, pštrcaju sokom od limune, preliju vrućim maslacem i dadu u pećnicu peći.

65. GLJIVE SA JAJIMA.

½ kg gljiva po volji	zelenog peršina
2 dkg masti	sol, papar
1 dkg luka	2 jaja

Gljive se očiste i pofure vrelom vodom. Sada se izrežu na ploške, stave na mast, na kojoj se ispržio fino kosani luk i peršin i pirjaju se, dok su mekane. Sole se i papre i dodaju se 2 jaja i miješaju dok se jaja ne zapeku.

66. RISOTO S VRGANJIMA.

6 dkg masti	voda
1 dkg luka	6 dkg vrganja
20 dkg riže	2 dkg masti
sol	2 dkg parmezana

Na masti se isprži fino kosani luk, doda oprana riža i malo po-

prži, osoli, dolije vodom i pusti da se pirja. Posebno se na masti pirjaju na ploške rezani vrganji, koji se takodjeer sole i papre. Pirjana riža izmiješa se s vrganjima, a gore se posipa ribani parmezan.

67. RISOTO S TELETINOM.

6 dkg masti	crvena paprika
12 dkg luka	20 dkg riže
¾ kg teletine	voda
sol	2 dkg parmezana

U vruću mast dade se fino kosani luk i malo popprži. Kad je svjetlo žut, dade se gore malo paprike, na kocke rezane oprane teletine, soli se i u vlastitom soku pirja. Sada se doda oprana riža, dolije toliko vode, da je voda iznad riže 2 prsta i pusti da se pirja dok je mekana. Posipa se parmezanom.

68. RISOTO OD SITNIŠA.

sitniš od peradi	20 dkg riže
5 dkg masti	vode
12 dkg luka	2 dkg parmezana

Sitniš starije peradi se najprije na pol kuha, izreže i metne na mast, na kojoj se ispržio fino kosani luk. Sada se doda riža, dolije vodom, soli i pusti da se pirja dok je mekano. Posipa se parmezanom.

69. BUREK.

30 dkg brašna	Nadjev:
3 dkg masti	3 dkg masti
malo soli	½ kg svinjetine
voda	20 dkg luka
5 dkg mrvica za mazanje	2 žutanjka
	sol, papar

Umjesi se tijesto za savijaču od brašna, masti, soli i vode i pusti počivati. Poslije se razvuče, pusti malo sušiti, namaže mašću i nadjevom, savije, dade u namazanu tepsiju, namaže odozgo mašću i peče u pećnici. K tom se posluži zelena salata.

70. SAVIJAČA OD BUČE.

Nadjev: 1 buča	2 dl vrhnja
sol	5 dkg masti
3 jaja	

Tijesto za savijaču kao pod brojem 69. Nadjev: Učini se tijesto za savijaču, rajvuče, malo posuši. Medjutim se buča oguli, očisti, izreže u kockice i osoli, te pusti u soli stajati. Poslije se cijedi, izmiješa sa jajima i malo vrhnja. Na razvučeno tijesto razdijeli se nadjev, tijesto se savije i dade u umašćenu pećnicu peći. Kad je

pečeno, prelije se vrhnjem, pusti još malo u pećnici. Poslije se izreže u komade i servira.

71. GULAŠ.

7 dkg masti	¾ kg govedine
30 dkg luka	1 dkg brašna
crvena paprika	sol, voda

U masti se isprži na ploške rezani luk, pa kad je žut, doda se malo crvene paprike i na kocke rezane, oprane govedine. Meso se soli i pokriveno pirja u vlastitom soku. Kad postane sok bistar, doda se brašno, zažuti, dolije se vodom i pirja, dok je mekano. Može se dodati malo pekmeza od rajčice.

72. PERKELT.

6 dkg masti	sol
20 dkg luka	1 dkg brašna
crvene paprike	voda
¾ kg teletine	1 dl kiselog vrhnja

Perkelt se priredjuje kao gulaš, samo se na koncu doda kiselo vrhnje.

73. SEKELY-GULAŠ.

¾ kg svinjetine	½ kg kiselog zelja
4 dkg masti	1 dl kiselog vrhnja
15 dkg luka	sol i papar
crvene paprike	

U masti se isprži na ploške rezani luk, doda crvene paprike, gore se stavi na kocke rezana svinjetina, soli se i papri. Kad je meso na pol mekano, doda se na rezance izrezano kiselo zelje, podlijeva se vodom i pirja dok je mekano. Na koncu se doda kiselog vrhnja.

74. PILEĆI PAPRIKAŠ.

2 pileta	1 dkg brašna
4 dkg masti	sol, voda
10 dkg luka	pekmez od rajčice
crvene paprike	1 dl kiselog vrhnja

Na vruću mast metne se na ploške rezani luk i prži svijetlo žuto, doda se malo paprike, na komadiće izrezano pile, soli se, pirja u vlastitom soku. Sada se pile izvadi. U umaku se saspe brašno, popprži, dolije vodom i kiselim vrhnjem, te pusti da zakipi. Sada se opet stavi pile u sok, pusti da prekipi te se servira.

75. TELEĆA PLUĆICA.

¾ kg plućica	1 dkg brašna
5 dkg masti	voda

20 dkg luka
sol
crvene paprike
pekmez od rajčice
1 dl kiselog vrhnja

Priredjuju se kao gulaš (br. 71) ili perkelt, samo se plućica i srce izrežu na rezance.

76. TELEĆA PLUĆICA NA KISELO.

¾ kg plućica
slana voda
ocat
4 dkg peršina
4 dkg mrkve
2 dkg luka
cijelog papra
lovorov list
5 dkg masti
5 dkg brašna
1 kocka šećera
1 dkg luka
zelenog peršina
sok od korice od limuna
sol
papar

Plućica se očiste, operu i u slanoj kiseloj vodi sa zelenjem, lukom, lovorom i cijelim paprom kuhaju. Kad su mekane, izrežu se na rezance. Medjutim se napravi zafrig od masti i brašna, doda se gore kocka šećera, da prije zažuti, zatim fino kosani luk i zeleni peršin, dolije se juhom, u kojoj su se kuhala plućica, doda malo soka od limune i ribane korice, soli i papra te napokon izrezana plućica.

77. FILEKI.

½ kg fileka
slana voda
4 dkg masti
5 dkg luka
3 dkg brašna
crvena paprika
pekmez od rajčica
sol, papar
sok od limune
1 dl kiselog vrhnja

Fileki se dobro očiste, operu i još dan prije u slanoj vodi mekano kuhaju. Drugi dan se izrežu na rezance i metnu u slijedeću umaku: Na masti se isprži fino kosani luk, doda crvene paprike, posipa brašnom, zaprži i dolije vodom. Soli se i papri, doda malo rajčice, soka od limune i kiselog vrhnja, te pusti da prekipi.

78. JEZIK.

Jezik se stavi u rasol, u koji se metne malo salitre. Poslije nekoliko dana se kuha, očisti od kožice, izreže u ploške i servira hladan sa hrenom ili topao, pa ~~se~~ polije maslacem, ~~u kojem smo ispr-žili~~ mr~~vi~~ce.

79. JEZIK U UMACI.

1 jezik
1 mrkva
2 peršina
lovorov list
10 dkg slanine
8 dkg luka
3 dkg masti
2 sardelice
3 dkg masti
3 dkg brašna
2 suhe kobase
1 dl vrhnja

Govedski jezik se kuha u slanoj vodi, u koju se stavi zelenje, luk, lovorov list, papar kao kod broja 72. Kad je mekan, očisti se, nabode sa 10 dkg slanine i 2 sardelice. Na 3 dkg masti isprži se 8 dkg kosanog luka, doda se malo paprike i na taj luk dade se ovako priredjeni jezik.

Medjutim se napravi zafrig od 3 dkg masti i 3 dkg brašna, dolije se vodom, u kojoj se kuhao jezik, pa kad dobro prokuha, prospe se na jezik. Unutra se izrežu 2 suhe kobase i pusti se kuhati. Na koncu se doda 1 dl kiselog vrhnja. Jezik se izreže na ploške, polije i servira sa pireom od krumpira.

80. PRŽENI POTLETI OD JEZIKA.

1 jezik	1 jaje
8 dkg brašna	sol
10 dkg mrvica	20 dkg masti

Jezik se kuha u slanoj vodi. Kad je kuhan oguli se i izreže se u ploške, koje se umoče u brašno, jaje i mrvice i prže se u vrućoj masti. Posluže se sa salatom.

81. POLPETI.

½ dkg svinjetine	1 jaje
1 žemlja	brašno
sol, papar	10 dkg masti i
1 dkg masti	umaka od rajčice
1 dkg luka	1 dl vrhnja

Svinjetina se opere i koše. Unutra se doda razmočena pasirana žemlja, 1 jaje, na masti isprženi fino kosani luk, sol i papar. Od toga se prave mali popečci, uvaljuju u brašno i peku na vrućoj masti. Sada se napravi umaka od rajčice kao pod brojem 56 i u nju se stave polpeti. Doda se kiselo vrhnje i pusti da prokuha.

82. PRŽENI MOŽDJANI.

½ kg moždjana	8 dkg mrvica
3 dkg brašna	15 dkg masti
1 jaje	oblatni

Oprani i očišćeni svinjski moždjani osole se, umotaju u oblatne, umoče u brašno, jaje i mrvice i prže u vrućoj masti.

K tomu se serviraju salate ili zeleno varivo.

83. PRŽENA TELEĆA JETRA.

½ kg jetra	1 jaje
sol	8 dkg mrvica
4 dkg brašna	15 dkg masti

Jetra se izrežu na 1 cm debele ploške, umoče u brašno, jaje i mrvice te prže u vrućoj masti.

Jetra je dobro prije nekoliko sati u mlijeku držati.

84. PIRJANA JETRA.

½ kg telećih jetra	sol
7 dkg masti	papar
10 dkg luka	voda

Jetra se mogu pustiti u mlijeku 1 sat. Sada se oč.iste od masti ploške rezani luk, na njega se stave izrezana jetra i naglo prže do 5 minuta. Sada se dolije malo vode, pusti da prokuha, soli se i papri te odmah servira.

85. PIRJANI BUBREZI.

Priredjuju se isto kao i pirjana jetra pod brojem 84.

86. GUŠĆA JETRA.

½ kg jetra	8 dkg gušće masti
voda	sol

Jetra se mogu pustiti u mlijeku 1 sat. Sada se očiste od masti i debele kožice i dadu na vruću mast peći. Dolije se vode i pokriveno peče dok voda prokuha. Sada se sole, metnu na tanjur, okolo se ulije mast i pusti da se ohlade.

87. HLADETINA.

2 svinjske noge	6 dkg peršina
1 uho	5 dkg luka
gubica	lovorov list
2 teleće noge	8—10 zrna papra
¼ kg kožica	octa
4 l vode	sol
8 dkg mrkve	sok od limune

Noge, uho, gubica i kožice se očiste, operu i u hladnu vodu pristave. Kad su se 3 sata kuhale, dode se očišćeno zelenje i svi drugi pridodaci te se pusti, da polagano još 3 sata kuha. Sada se juha procijedi kroz sito u porculansku zdjelu te se stavi na hladno, da se stisne. Mast, koja se digla na površinu, obere se, a hladetina se ponovno istrese u lonac i metne na štednjak. Kad postane vruće, čisti se čvrstim snijegom u kojega smo dali malo soka od limune. Snijeg se dade u juhu i tuče se sa šibom dok zakipi. Sada se pusti juha na kraju štednjaka, da se smiri. Nakon toga se procijedi kroz krpu i nalije preko kožica i noga, koje smo složili u zdjelu.

Hoćemo li aspik spremiti, dademo ga u boce i kuhamo par minuta u pari. Čim kuhamo veću množinu dobijemo bistriji aspik. Aspik se ne smije staviti na osoljeni led da se hladi, jer postane mutan. U ovako priredjen aspik može se staviti svake vrsti meso, paštete, moždjani, jetra, ribe itd.

88. MESNATE KOBASE.

5 kobasa	5 dkg masti

Kobase se dadu na čas u toplu vodu. Dobro se obrišu, malo nabodu i metnu na vruću mast peći s jedne i druge strane.

Mesnate kobase se mogu i kod kuće napraviti tako, da se uzme polovicu svinjskog mesa, polovicu govedjeg mesa, a jedno i drugo fino koše, izmiješa vodom u kojoj se močio tučeni češnjak, soli se i papri. Tom masom se nadjenu crijeva i prave kobase.

Hoće li se mesnate kobase sušiti u dimu, meso se reže na sitne kockice, a doda se i rezane slanine.

89. JETERNE KOBASE.

plućica	5 dkg masti
srce	20 dkg luka
jetra	češnjaka
bubrezi	juhe
glava	sol
vrat	papar
voda	20 dkg riže

Plućica, srce, bubrezi, vrat i glava se u vodi kuha. Kad je kuhano, koše se i izmiješa s mašću, na kojoj se pržio luk. Posebno se kuha riža. Doda se malo vode od češnjaka, juhe, soli i papra i kuhane riže. Crijeva se dobro očiste, u nekoliko voda operu, napune ovim nadjevom i u duljini od 20 cm uvijek zavežu i razrežu.

Kobase se lagano kuhaju. Kad su kuhane, izvade se iz vode i puste da se ohlade. Poslije se kobase opet dadu na čas u vruću vodu, dobro obrišu, nabodu i metnu na mast polagano peći.

90. KRVAVICE.

1 l krvi	5 dkg masti
1 l juhe	20 dkg luka
kožica, glava, noge	sol
slanine svježe	papar

Krv se izmiješa s juhom, samljevenim kožicama, kosanom slaninom, na masti pirjanim lukom, soli i paprom.

Time se pune crijeva, a dalje se postupa kao i pod brojem 89.

91. KUHANA RIBA.

1 kg ribe	5 dkg luka
slana voda	cijeli papar
5 dkg mrkve	limune i octa
5 dkg peršina	10 dkg maslaca

Ribi se odstrane ljuske, izvadi utroba, dobro se opere i priveže na uložak te se metne u vodu, u kojoj se prije skuhalo zelenje.

Posuda, u kojoj je riba, povuče se na stranu i pusti se ¼ sata. Da li je riba kuhana, pozna se po tome, što joj oči iskoče kao bijele male krugljice. Poslije se izvadi na zdjelu, polije vrućim maslacem i servira. Ovako se prireдjuje: smudj, šaran, štuka, kečige, pastrva i t. d. Kuhane ribe mogu se i hladne servirati s mayonaisom, a onda se garniraju salatom, aspikom i t. d.

Nemamo li banje sa uloškom za kuhanje ribe, umotamo ribu u prozirnu tkaninu i metnemo u običnu tepsiju da se kuha.

Ribe se postave u vodu tako, da su im ledja gore okrenuta.

Riba se može kuhati i u samoj slanoj vodi.

92. PEČENA RIBA.

1 kg ribe	5 dkg masti
sol	10 dkg maslaca

Riba se očisti i priredi, kako je rečeno pod brojem 91. Zatim se soli i metne na vruću mast u pećnicu, da se peče. Kad je pečena, izvadi se i polije vrućim maslacem. Peći se može svaka riba.

93. PRŽENE RIBE.

1 kg ribe	1 jaje
sol	10 dkg mrvica
4 dkg brašna	¼ kg masti

Riba se očisti, izreže u popečke, koji se osole, umoče u brašno, jaje, mrvice i peku u vrućoj masti. Od slatkovodnih riba najbolja je ovako priredjena somovina, no može se i druga riba ovako prirediti.

94. ŠARAN NA PAPRIKI.

1 kg šarana	10 dkg luka
češnjak	crvene paprike
zeleni peršin	rajčice
sol	1 dl vrhnja
5 dkg masti	

Šaran se očisti, opere i na 2—3 mjesta na gornjoj strani ureže. U ove zareze stavi se fino kosani češnjak i zeleni peršin. Medjutim se na masti isprži na ploške rezani luk. Kad je luk žut, doda se malo paprike i gore se stavi osoljeni šaran, te se metne u pećnicu, da se peče. Za vrijeme pečenja se polijeva, a kad je mekan, doda se malo pasirane rajčice i kiselog vrhnja, pa se pusti da prekipi. K tomu se servira krumpir i riža.

95. KUHANE MORSKE RIBE.

1 kg morske ribe	voda i zelenje kao pod br. 91.
10 dkg maslaca	

Morske ribe se očiste, dobro peru i puste da u mliječnoj vodi

stoje pol sata. Sad se izvade, posuše i namažu limunom te metnu u kuhani rasol i puste na štednjaku 15 minuta (prema veličini ribe).

Kad je riba kuhana, izvadi se na zdjelu i polije vrućim maslacem. Ovako se kuhaju sve morske ribe.

96. PEČENE MORSKE RIBE.

1 kg ribe	brašno
sol	ulje

Ribe se očiste, umoče u brašno, i metnu na vruće ulje peći. Kad su pečene na obje strane, serviraju se.

Ovako se priredjuju i male sardelice.

97. RIBE NA GRADELAMA.

1 kg ribe	papar
sol	ulje

Ribe se očiste, sole, malo papre, umoče u ulje, ocijede i peku na roštinju 15 časa.

98. BRODETO.

Ribe se očiste, odrežu im se glave, razrežu se u dva, tri ili četiri dijela, već poveličini ribe. Komadi se osole, popare, umoče u brašno, i na vrućem ulju najprije frigaju. Sada se komadi od ribe izvade a na isto ulje dade se na ploške rezani luk, fino kosani češnjak i zeleni peršin. Kad se to poprži, dadu se opet komadi ribe, doda se malo rajčice i nešto vode, da je riba pokrivena. To se pusti da kuha i po potrebi vodom dolijeva. Za brodeto uzima se tunina, jegulja, no najbolje je uzeti više vrsti riba.

99. MARINIRANE RIBE.

Ribe se izrežu na ploške, sole, umoče u brašno i peku na vrućem ulju. Kad se ohlade, slože se u porculansku zdjelu, poliju uljem i octom, doda se malo izrezanog luka, ploškice od limune, cijelog papra i pusti pokriveno na hladnom mjestu.

Za mariniranje dobre su sve ribe, no osobito je dobra tunina.

100. BAKALAR.

¾ kg bakalara	sol, papar
1 kg krumpira	češnjak
ulja	mrvice

Bakalar se dobro tuče i pusti da se 1—2 dana moči. Sada se opere i kuha, dok bude mekan. Medjutim se oguli krumpir, reže na ploške i slaže u tepsiju jedan red krumpira, jedan red bakalara. Svaki red posipa se mrvicama, češnjakom i prelije vrelim uljem. Soli se i papri. Tako se slaže, dok se sve potroši i dade u pećnicu

peći, dok bude krumpir mekan. K tomu se može dati pirjano kiselo zelje.

101. FRIGANE SARDELICE.

Sardelicama otstrane se glavice i očisti utroba. Sada se osole, namoče u brašno i brzo peku na vrućem ulju. Slože se na zdjelu okolo se stave ploške od limuna i kuhani krumpir s maslacem.

102. RIBA SA SLANINOM.

Riba se očisti, dobro opere, osoli, nabode slaninom. Tepsija se namaže mašću, a riba se stavi u nju tako, da joj nabodena strana bude gore okrenuta. Sada se stavi u pećnicu peći i polijeva se vrućim maslacem. Kad je pečena, stavi se na zdjelu, ukrasi cvjetačom i krumpirom.

103. KUHANE PASTRVE.

Pastrve se batom ubiju i odmah se upotrijebe. Izvadi im se utroba, dobro se operu i dadu u kipuću slanu vodu u koju se stavi octa i papra. Ribe se ostave na kraju štednjaka, tako dugo dok im oči postanu kao bijele male kugljice. Da zadrže lijepi oblik raširе se drvcem, koje se nakon kuhanja izvadi. Kuhane ribe stave se na zdjelu sa čipkastim papirom, nakite se peršinom. K tomu se servira krumpir i u posebnoj šalici vrući maslac.

Pastrve mogu se i hladne servirati sa mayonaisom.

104. JEGULJA.

Glava jegulje namota se u krpu, pa se njom tuče o rub stola, da se ubije. I na glavu zaveže se i objesi na kvaku, zareže se oko vrata koža nožem, da se može skinuti. Kod mladih jegulja nije to potrebno, već se tare solju tako dugo, dok izgleda modra. Jegulje se može staviti i nad plamen drvenog ugljena, ili špirita, jer se kroz to se koža skupi i lako se odstrani. Kod toga se i masti malo otopi, pa postane meso ukusnije i laglje probavljivo. Ovako priredjena jegulja izreže se u komade, svaki komad se očisti, dobro opere i u rasolu kuha 20 minuta. Sada se komadi poslažu na zdjelu, posluže mayonaisom, umakom, salatom, ploškama od limuna itd.

105. PRŽENA JEGULJA.

Jegulja se priredi kako je navedeno pod br. 104. Kad je kuhana, ohladi se, komadi se namoče u jaje i mrvice i peku u vrućoj masti.

106. PEČENA JEGULJA.

Jegulji se otstrani koža, očisti se, opere, ne reže u komade, već se čvrsto savije i zareže. Sada se dade na namazanu tepsiju, doda malo na ploške rezanog luka, posoli se, papri, poštrca limu-

novim sokom i peče na ulju, masti ili maslacu, dok je mekana. Za vrijeme pečenja često se polijeva sokom.

107. GULAŠ OD MORSKIH RIBA.

1 kg ribe	15 dkg luka
1¼ l mlijeka	2 dkg brašna
limun	1 dl vrhnja
sol	crvena paprika
3 dkg brašna	octa
8 dkg masti	3 dkg pekmeza
4 dkg suhe slanine	od rajčice

Ribe se očiste i stave u mlijeko pol sata, da izgube miris po moru. Sada se izvade, osuše, nakaplju limunovim sokom, osole i opet puste stajati. Nakon kratkog vremena izrežu se na komade, koji se umoče u brašno i peku na vrućoj masti. Pečeni komadi se izvade, a na istu mast dade se kosana slanina, fino kosani luk, pa kad je ovaj žut, posipa se sa 2 dkg brašna, opet pusti zažutiti, doda paprike, malo octa i vode i pusti zakuhati. Poslije se doda malo rajčice i vrhnja, zakuha i unutra stavi meso.

K tomu se posluže žličnjaci, krumpir, makaroni itd.

108. SALATA OD HARINGA.

4 haringe	½ dkg kopra
1 kg krumpira	sol i ocat
1½ dl ulja	govedska juha
2 dl vrhnja	

Slane haringe dadu se na nekoliko sati u vodi močiti. Sada se očiste, otvore po duljini, izvadi se kost i izrežu se u male komadiće. U zdjelu se složi red krumpira sa haringama, posipa kosanim koprom i polije umakom. Umaka: Ulje, vrhnje, juha, sol, ocat se izmiješa, prelije preko krumpira i pusti stajati, dok krumpiri upiju umaku.

109. RACI.

Raci se kuhaju u slanoj, octenoj vodi sa malo na ploške rezanog luka i zelenja. Prije toga se raci keficom dobro operu, izvadi im se crijevo i stavljaju se jedan po jedan u kipuću vodu. Kuhaju se 10 minuta. Kad se voda pjeni, a raci pocrvene, onda su kuhani.

110. MORSKI RACI.

1 kg raka	8 dkg brašna
sol	¼ l ulja

Raci se bace u vruću vodu, očiste se, izvadi se meso, koje se soli umoči u brašno i prži u vrućem ulju. Morski raci mogu se umočiti u brašno, jaje i mrvice i peku se u vrućoj masti.

111. JASTOG (Hummer).

1 jastog (1 kg)	½ l aspika
slana voda	limun
kimljen	zeeleni peršin
talijanska salata strana 108.	jaja

Jastog se pol sata kuha u slanoj vodi u koju se stavi kimljena. Nakon toga vremena stavi se u hladnu vodu. Oklop se kod repa zareže i izvadi se meso, a oklop se napuni talijanskom salatom. Iz škara se isto izvadi meso, škare se napune salatom. Gore po jastogu složi se na ploške rezano meso, nakiti se jajima, ploškama od limuna, zelenim peršinom, salatom, aspikom itd.

K tomu se servira mayonaise.

112. PRŽENE ŽABE.

20 žabljih krakova	4 dkg brašna
sol i 1 jaje	10 dkg mrvica
limunov sok	¼ kg masti

Žablji kraci se operu, osole, poškrope limunovim sokom, umoče u brašno, jaje, mrvice i prže u vrućoj masti.

Serviraju se salatom ili cumberland umakom.

113. OŠTRIGE.

Oštrige se otvore posebnim otvaračem, slože na zdjelu, na koju smo složili kosani led. K tomu se dodaju ¼ od limuna, pa se svaka oštriga sokom poštrca i pojede.

114. OŠTRIGE KUHANE.

Oštrige se izvade iz školjke i kuhaju u octenoj i slanoj vodi. Sada se očiste, slože na zdjelu i poliju holandeskom umakom.

115. PUŽEVI.

20 puževa	zelenje kao za juhu
slana voda	luk, lovor
ocat, ulje	

Puževi se najprije kuhaju u slanoj vodi 5 minuta. Sada se iglom izvade iz kućice, očiste se od crijeva, taru solju, da ne budu sluzavi, dobro se operu. Sada se stave u kipuću, slanu vodu u kojoj se kuha zelenje i luk. Nakon 3—4 sata izvade se iz ove juhe i još vrući poliju uljem ioctom.

116. GOLUBOVI.

Golubovi se očiste, operu i razrežu na četvrtine. Medjutim se na mast dade fino kosane slanine i malo luka. Kad ovaj zažuti, dadu se golubovi, doliju sa malo vode, osole i pirjaju.

Serviraju se pirjanom rižom i graškom.

Pića

1. KAVA.

1¼ l vode za 1 l kave
1 dkg cikorije
8 dkg pržene kave

Vrlo fino samljevena kava dade se na sito od kavinog lončića, malo se pritisne. U posudi se zakipi voda, dade unutra cikorija i ta se voda nalijeva preko kave, koja kroz sito kapa u lončić.

Lončić je dobro držati u toploj vodi, dobro ga začepiti, a odozgo pokriti. Čim se polaganije voda nalijeva, dobijemo bolju kavu.

Kava se može kuhati i na taj način, da se u kipuću vodu metne cikorija i samljevena kava; pusti dobro zakipiti, doda se žlica hladne vode i pusti da na strani stoji pokriveno, da se kava slegne na dno.

2. KAVIN EKSTRAKT.

¼ kg sirovog šećera
16 dkg kave
1 l vode

Sirovi šećer miješa se na vatri dok postane smedja tekućina, prrelije se vodom i pusti se da dobro prekuha.

Ovom tekućinom prelije se fino samljevena kava, pusti pokrivena, da se na dno slegne, procijedi i zatvori u boce.

Na taj način dobijemo ¾ l kavinog ekstrakta, a može se dobro zatvoren i mjesec dana sačuvati svjež.

3. KAVA NA TURSKI NAČIN.

Za jednu osobu se računa 1 žličica kavinog brašna i 1¼ male šalice vode. Za priredbu ove kave potreban je turski mlin, koji kavu samelje u brašno. Samljevena kava stavi se u djezvu, prelije kipućom vodom, žličicom promiješa i servira.

4. KAVA NA SRPSKI NAČIN.

Za jednu osobu računa se 1 žličica kavinog brašna, 1 žličica šećera (1 i pol kocke), 1¼ male šalice vode.

U vodu se metne šećer, pa kad zakipi, uspe se kavino brašno i pusti da zakuha, ulije u šalice i servira bez žličica.

Ako se kava kuha za 3—4 šalice, može se ista kava još jednom upotrijebiti za 1 šalicu dobre kave.

5. MASAGRAN.

Masagran je piće, poznato već sto godina, a dobilo ime po gradu Masagranu u Algiru.

1 čaša kuhane kave kao pod broj 3.	1 žličica šećera led

U čašu se stavi leda do polovice, nalije se hladnom kavom u koju se dade žličica šećera. Ovome piću dodaje se često malo konjaka. Servira se sa slamčicom.

6. KAKAO.

Za jednu osobu računa se 1 šalica mlijeka, 1 žlica kakao, 2 žličice šećera. Šećer se metne u mlijeko, a kakao se s malo hladne vode dobro izmiješa i ukuha u kipuće mlijeko.

7. ČOKOLADA.

Na jednu šalicu mlijeka računa se 1 pločica čokolade. Čokolada se rastopi, izmiješa sa hladnim mlijekom i pusti da zakuha. Čokoladu se servira tučenim slatkim vrhnjem.

8. RUSKI ČAJ.

1 žličica čaja	1 l vode

U kantu za čaj ulije se čiste vode, pusti se da prekuha i odlije se. Sada se unutra metne čaj, polije kipućom vodom, koju smo zakipili u posve čistoj posudi. Vodu za čaj ne smijemo pustiti da dugo kuha, jer čaj nema onda dobar okus. Čaj se kroz cijedilo cijedi u šalice. Čaju se dodaje šećer, rum, limuna, konjak, rakija.

9. ČAJ OD KAMILICA.

U kipuću vodu metne se malo kamilica, kuha se 5 minuta i procijedi.

10. LIMUNADA (HLADNA).

sok od limune 2 dkg šećera u prahu	$^{1}/_{8}$ l vode

Procijedjeni sok limune dade se u čašu, doda se šećer, voda i komadić leda.

Servira se sa slamčicom.

11. LIMUNADA (VRUĆA).

sok od pol limune 2 žlice šećera	$^{1}/_{8}$ l vode

Sok, voda, šećer se izmiješa i u lončiću zakipi, te vruće servira.

12. PUNČ OD JAJA.

2 žutanjka	1 čašica ruma

2 dkg šećera u prahu ¼ čašice likera od vanilije
½ dl mlijeka

Žutanjci i šećer se miješaju, dok je pjenasto. Pomalo se dodaje procijedjeno kuhano mlako mlijeko, rum i liker, te se sve tuče na vatri dok zakipi.

13. KUHANO VINO (Glühwein).

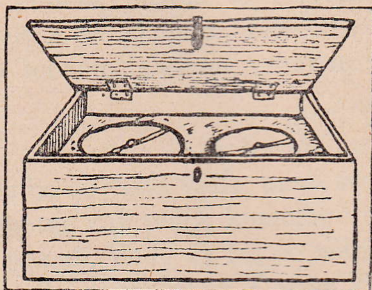
¼ l crnog vina 1 komadić cimeta
korice od limune 8 kocka šećera

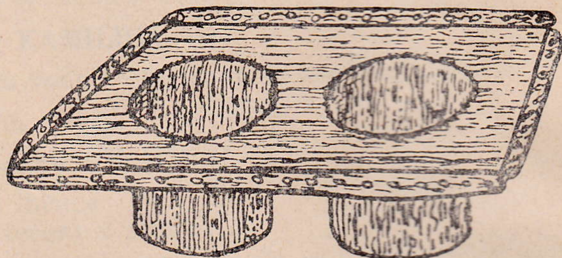
Vino, šećer, korice od limune i cimet pustimo da zakuha, a onda procijedimo i serviramo.

Kuhaći sanduk

Domaćica, koja radi po principu da štedi novac, snagu, vrijeme, a osim toga privredjuje izvan kuće, služit će se kod kuhanja kuhaćim sandukom.

Najpotrebniji je kuhaći sanduk domaćici na selu, koja je zabavljena vanjskim poslovima, radom daleko u polju, pa joj donašanje hrane u polje oduzima mnogo vremena i otešćava joj rad. Ima li ovakova domaćica kuhaći sanduk, pristavi jutrom rano u njega hranu, ponese ga u polje, nadzire bezbrižno radnike ili i sama radi, a na vrijeme izvadi gotovu i toplu hranu.





Djelovanje tog kuhaćeg sanduka osniva se na principu lošeg vodića topline, a tako je jednostavan, da si ga svaka domaćica može vrlo lako i jednostavno sama napraviti. Zato joj je potreban obični sanduk, kojega ispuni drvenom strugotinom kao lošim vodićem topline, ostavi dvije rupe za lonce, koji su obloženi sa svih strana tim lošim vodićem. Lonci za kuhaći sanduk moraju imati poklopce, koji uz kuhaći sanduk dobro prianjaju. Osim toga moraju ti lonci imati ručke.

Na dno sanduka, koji mora imati i drveni poklopac (vidi sliku) stavi se najprije 5 cm visoko strugotine. Sada se postave na to lonci u takvoj udaljenosti, da su sa svih strana obloženi drvenom strugotinom bar 5 cm. Strugotina se presvuče vunenom tkaninom, koja se skroji prema slici. To se pričvrsti na sanduk. Od iste tkanine napravi se jastuk i napuni strugotinom. Njime se pokriju lonci i sanduk se zatvori.

Prije nego se jelo stavi u kuhaći sanduk mora se po receptu prirediti i kuhati odredjeno vrijeme na štednjaku. U sanduku dakle ne ostane jelo samo nekoliko sati toplo, već se ono u sandusu skuha.

Uporabom kuhaćeg sanduka, uštedit će domaćica mnogo gorivog materijala, plina ili električne struje.

Hrana priredjena u kuhaćem sanduku zadrži svoju tečnost, ima veću hranjivu vrijednost, jer u dobro zatvorenim loncima para, a s njom i sve hranjive čestice ne mogu ishlapiti.

Kako je uporaba ovakovog sanduka vrlo jednostavna, to se ne može dosta preporučiti svakoj štedljivoj domaćici.

Svako jelo koje se hoće prirediti u kuhaćem sanduku mora se predkuhati 10—20 časa ili ½ do ¾ sata. To ovisi o vrsti hrane koju priredjujemo. Vrlo je važno da se bar 10 minuta prije nego se lonac stavi u kuhaći sanduk, ne diže poklopac sa lonca, da vruća para ne izadje. Čim je lonac puniji tim bolje zadržaje toplinu.

Jelo se obično predkuha za vrijeme dok se priredjuje zajutrak. Ako treba za zajutrak, predkuha se u večer i stavi u kuhaći sanduk da se dokuha. U kuhaćem sanduku mogu se dobro prirediti jela, koja se moraju dugo kuhati, kao sočivo i govedina. I pečenka se može staviti u kuhaći sanduk nakon što se dobro ispekla.

Recepti jela, koja se mogu prirediti u kuhaćem sanduku, stastavljeni su za 6 osoba, pa po toj uputi može domaćica sigurno praviti svako jelo, a da se ne treba bojati, da joj ne će uspjeti.

Posve je isključeno, da bi se hrana u kuhaćem sanduku pokvarila, a još manje prigorila, pa se zato priredba u kuhaćem sanduku može svakoj domaćici najtoplije preporučiti.

J U H E.

1. PREŽGANA JUHA.

6 dkg masti	2½ l vode
8 dkg brašna	sol
1 dkg kimljena	

Brašno se u vrućoj masti prži, kad se dovoljno isprži, nalijeva

se hladnom vodom. Onda se s vrućom vodom nadolije, pridoda soli, kimljena, i stavi u kuhaći sanduk.

Za predkuhanje: 5 časaka.

Za dokuhavanje u sanduku: 2—6 sati.

2. JUHA OD KRUMPIRA.

½ kg krumpira	6 dkg brašna
2¼ l vode	2 dkg luka
2 žlice soli	2 dl kiselog vrhnja
6 dkg masti	crvene paprike

Čisto oprani krumpir se olupi, u jednake kocke izreže i još jedamput opere. Onda se napravi zafrig od masti i brašna, kad je žut isprži se fino kosani luk, dade gore oprani krumpir i voda. Kad zakipi, kuha se još 5 časaka i stavi u kuhaći sanduk. Prije nego se nosi na stol, juha se dobro promiješa i pridomiješa kiselo vrhnje.

Za predkuhanje: 10 časaka.

Za dokuhanje u sanduku: 2—5 sati.

3. JUHA OD RAJČICE.

5 dkg masti	3 dkg šećera
4 dkg brašna	sol
1½ l vode	dkg luka
1 kg rajčice	1 dl kiselog vrhnja

Svježe se rajčice operu, zgnječe i u vlastitom soku mekano kuhaju. Zatim se pasiraju, dadu na zafrig na kojem se ispržio luk. Doda se sol i šećer, kuha 5 minuta i stavi u sanduk.

U sanduku se dokuha 2—4 sata.

Prije nego se posluži doda se kiselo vrhnje i izvadi luk.

4. JUHA OD KOSTI.

2½ l vode	2 mrkve
2½ dkg soli	2 peršina
1 kg kosti	¼ celera
½ dkg masti	5—6 zrna papra
malo luka	

Kosti se operu i pristave s hladnom vodom. Kad je voda vruća doda joj se očišćeno i oprano zelenje, sol i papar. Na masti se isprži luk i dade u juhu. Ova se juha kuha pol sata, pa se onda stavi u kuhaći sanduk. U juhu se ukuha tjestenina, žemlje ili što drugo.

Za predkuhanje pol sata. Za dokuhanje 3—6 sati.

5. JUHA OD GRAHA.

20 dkg bijeloga graha	luka
2 l vode	2 žlice soli
4 dkg masti	ocat
4 dkg brašna	papar

Prebran i opran grah metne se od jutra do na večer u meku vodu. Onda se s drugom mekom vodom pristavi. Kad je voda vruća, odlije se i nadolije drugom vrućom vodom, kuha po prilici 30 časaka pusti preko noći u kuhaćem sanduku, da dokuha. Drugo se jutro grah kroz sito procijedi, načini zapržak od vruće masti, brašna i fino rezanog luka i k tomu nadolije vruće vode, posoli i papri. Kad se dobro prokuha, stavi se u kuhaći sanduk. Kad se iz sanduka izvadi doda se malo octa.

Za predkuhanje pol sata.

6. JUHA OD JEČMENE KAŠE.

10 dkg ječmene kaše (6 žlica) 2 žlice soli
2 dl hladne vode 3 dkg maslaca
3 l juhe od kosti ili od govedine ili 3 l vode

Ječam se na večer opere i namoči u vodi. Drugo se jutro pristavi s vodom, u kojoj je bio namočen i kuha se uz često miješanje, dok bude sluzav, a zatim se nadopuni juhom od kosti. U vodu u kojoj se kuha ječam, treba dodati komadić maslaca. Pusti se još 5 časaka polako kuhati u čvrsto zatvorenom loncu i onda se stavi juha odmah u kuhaći sanduk.

Za predkuhanje: 40—45 časaka.

Za dokuhanje u sanduku: 3—6 sati.

7. JUHA OD RIŽE.

8 dkg riže
3dkg maslaca
hladne vode
žute mrkve, celera, poriluka,
peršina
12 dkg jetra
3 l vruće vode, 2 žlice soli

Oprana riža se sa hladnom vodom pristavi; kad zakuha, odlije se voda. Onda se pristavi sa maslacem, sitno rezanim zelenjem, u kocke rezanim jetrima, vrućom vodom i soli, pa se kuha 3—5 časaka, zatim se stavi u kuhaći sanduk.

Za predkuhanje: 5 časa.

Za dokuhanje: 2—5 sati.

8. ČISTA JUHA OD RIŽE.

10 dkg riže
2 žlice soli
3 dkg maslaca
ili 3 l juhe od mesa, kosti ili zelenja

Riža se opere i dvaput s vrućom vodom popari, onda se pristavi s vrućom vodom ili juhom, soli i maslacem. Kad zakuha, stavi se odmah u kuhaći sanduk.

Za predkuhanje: 3 časa.

Za dokuhanje: 1—5 sati.

9. JUHA OD KRUPICE.

3 l vode	sol
5 dkg masti	1 žutanjak
8 dkg krupice	2 dkg maslaca

Krupica se uspe u vruću mast i neprestano miješa. Kad zažuti, doda se maslac, voda i sol i kuha se još 2 časa, a zatim stavi u kuhaći sanduk. Prije nego se juha nosi na stol, pomiješa se sa jajetom.

Za predkuhanje 5 časaka.

Za dokuhanje u sanduku 1—6 sati.

10. JUHA OD ZELENJA.

1 žlica masti	3 l vode
2 mrkve	2 žlice soli
2 korabice	komadić jetra
1 glavica kelja	

Zelenje se očisti, opere i sitno izreže. Jetra se operu i sitno izrežu, zatim se oboje zajedno u vrućoj masti pirja. Onda se dolije vruća voda, doda sol i kuha ¼ sata, te stavi u kuhaći sanduk. U juhu se ukuha tjestenina.

Za predkuhanje: ¼ sata.

Za dokuhanje: 3—6 sati.

11. JUHA OD JETARA.

20 dkg goveđih jetara	3 l vode
2 žlice masti	2 žlice soli
½ glavice luka	1 žemlja
4 žlice brašna	

S jetra se oguli koža, izrežu se u sitne komadiće i pirjaju na vrućoj masti sa sitno rezanim lukom. Kad se malo naprže, posipaju se brašnom i dobro promiješaju. Zatim se nalije vruće vode, doda sol, pusti neko vrijeme da kuha i onda stavi u kuh. sanduk. U gotovu juhu metnu se u kocke rezane, pržene žemlje.

Za predkuhanje: 5 časaka.

Za dokuhanje 2—6 sati.

12. JUHA OD KRUHA.

3 l juhe od kosti	1 suha kobasa
2 žlice soli	1 žutanjak
3 žemlje ili kruha	

Žemlje se režu na ploške i dadu u procijedjenu juhu od kosti da kuhaju. Za vrijeme kuhanja se miješa, dok se žemlje ne raskuhaju. Doda se na ploške rezana kobasa i pusti kuhati.

Prije nego se posluži doda se žutanjak.

Za predkuhanje: 5 časaka.

Za dokuhanje u sanduku 1—5 sati.

13. JUHA OD LEĆE.

20 dkg leće	2 žlice brašna, luka
3 l vruće vode	2 žlice soli i 2 žlice octa
2 žlice masti	

Leća se probere, opere i ostavi u vodi preko noći. Drugo jutro se s istom vodom pristavi, te kad je voda vruća, odlije se. Zatim se leća s vrućom vodom nalije i kuha po prilici 25 časaka. Od masti, brašna i sitno rezanog luka načini se tamni zakržak, koji se sa soli i octom k leći primiješa. Neko se vrijeme pusti kuhati, a zatim stavi u kuhaći sanduk.

Za predkuhanje pol sata.

Za dokuhanje u sanduku 3—6 sati.

14. JUHA OD SUHOG GRAŠKA.

30 dkg graška	2 žlice brašna, luka
meke vode	vruće vode, 2 žlice soli
2 žlice masti	½ žlice masti, 1 žemlja

Juha od graška se priredjuje, kao juha od graha, samo se probran i opran grašak kuha u čistoj vodi, u kojoj je bio namočen. Zapržak mora biti nešto tamniji. Kada je juha gotova, stavi se u nju na kocke rezana žemlja.

Za predkuhanje pol sata.

15. JUHA OD GLJIVA.

6 dkg sušenih gljiva	2 žlice brašna, 3 l vode
ili ¼ kg svježih gljiva	2 žlice masti, 2 žlice soli
6 krumpira, luka	

Suhe se gljive dobro operu u vrućoj vodi i izrežu. Krumpir se oljušti, na komadiće izreže, te sa gljivama i hladnom vodom pristavi. Kada juha kuha, doda joj se zapražak od masti, brašna i sitno rezanog luka, zatim još neko vrijeme kuha, a onda se stavi u kuhaći sanduk.

Za predkuhanje: 10 časaka.

Za dokuhanje: 2—5 sati.

JELA OD MESA.

16. KUHANA GOVEDINA.

1 kg govedskog mesa	poriluka, luka
celera, peršina, mrkve	3 l vode, 2 žlice soli

Kosti se dobro operu i pristave s hladnom vodom. Kada je voda vruća, doda se očišćeno, oprano i rezano zelenje i sol, a kada kuha oprano i tučeno meso. Zatim kuha lagano još pol sata, te stavi u kuhaći sanduk. Skopčevina se kuha na isti način.

Za predkuhanje: pol sata.
Za dokuhanje: 3—6 sati.

17. SUHO MESO.

75 dkg suhoga mesa	hladne vode

Meso se dobro opere u toploj vodi, te ostavi nekoliko sati u vodi, zatim se pristavi s istom vodom. Kada pol sata kuha, stavi se u sanduk. Voda se upotrebi za juhu.

Za dokuhanje: 3—6 sati.

18. NASOLJENO MESO.

1 kg svinjskoga mesa	vode, mrkve, luka

Meso se iz rasola metne s očišćenom mrkvom i lukom u kipuću vodu, te pol sata kuha, zatim stavi u kuhaći sanduk.

Za predkuhanje pol sata.
Za dokuhanje: 3—6 sati.

19. PAPRIKAŠ.

40 dkg goveđeg mesa	luka, soli, papra
40 dkg svinjskog mesa	2 žlice brašna
2 žlice masti	1½ dl vode

Meso se izreže u velike kocke i polije sa vrućom vodom. Na to rezani luk. K tomu se doda meso, sol i papar. Kad se meso malo napeče, posipa se malo brašnom, dobro promiješa, te nalije vodom. Nakon što kuha 15 časaka, doda se crvena paprika i stavi u kuhaći sanduk.

Za predkuhanje: 15 časaka.
Za dokuhanje: 3—6 sati.

20. RAGOUT OD ŠKOPČEVINE.

¾ kg škopčevine	1 žlica masti
1½ l vode, soli, luka	kiselo vrhnje
1 žlica brašna	

Za ragout uzimlje se meso od prsa i rebra. Meso se opere, izreže na komade i metne sa lukom i soli u kipuću vodu. Kada 20 časaka kuha, umiješa se zafrig od masti i brašna, pusti se još nekoliko časaka da kuha, pa se onda stavi u kuhaći sanduk. Prije nego se nosi na stol, izvadi se luk, a doda kiselo vrhnje.

Za predkuhanje: 25 časaka.
Za dokuhanje: 3—6 sati.

21. RAGOUT OD SVINJETINE.

¾ kg svinjetine	list lovora, luka
2 žlice masti	2 žlice octa
3 žlice brašna, vode, soli,	papra

Meso se opere i izreže na veće komade. Brašno se u vrućoj masti prži, polije vodom i doda sol, mirodije i ocat. Kada je dobro promiješano, metne se meso u taj umak, i pusti 20 časaka da kuha, zatim stavi u kuhaći sanduk.

Za predkuhanje: 20 časaka.

Za dokuhanje: 3—6 sati.

22. TELEĆI ZAČINAK (Eingemachtes).

¾ kg teletine	3 žlice brašna, soli, papra
vruće vode	luka, list lovora, octa
2 žlice masti	

Meso se izreže u velike kocke i polije sa vrućom vodom. Na to se priredi umak od masti, brašna i vode, pridoda meso i mirodije. To sve kuha ¼ sata, a zatim se stavi u kuhaći sanduk.

Ako je teleći začinak za bolesnika, uzme se mjesto masti maslaca, a mjesto mirodija i octa bijeloga vina.

Za predkuhanje: ¼ sata.

Za dokuhanje: 2—6 sati.

23. PIRJANA TELETINA.

¼ kg teletine	2 žlice brašna, tople vode
2 žlice masti, luka, soli, papra	

Teletina se opere i izreže na veće komade. Luk se u masti pirja, doda paprika, k tomu doda meso i malo prepeče. Zatim se posipa brašnom i miješa, dok bude tamno; doda se sol i papar, nalije vrućom vodom, pusti 10 časaka da kuha i stavi u kuhaći sanduk.

Za predkuhanje: 10 časaka.

Za dokuhanje: 2—6 sati.

24. UPIRJANA ZEČEVINA.

1 manji zec	luka, cijelog papra, list lovora
octa, vode, soli	3 žl. masti, 3 žl. brašna, rasol

Zec se izreže na komade, dobro opere, otare krpom i metne 2—3 dana u rasol. Rasol se načini od octa, vode (dvije trećine octa, jedna trećina vode), mirodija i soli.

Nakon dva do tri dana izvadi se meso iz rasola, stavi na vruću mast, u kojoj je se pržio fino kosani luk i pusti da se malo prepeče. Zatim se posipa brašnom i promiješa, dok bude tamno. Onda se nalije vodom i rasolom i dodaju mirodije iz rasola. Meso kuha ¼ sata, te stavi u kuhaći sanduk.

Za predkuhanje: ¼ sata.

Za dokuhanje: 3—6 sati.

25. GOVEDINA POPUT DIVLJAČI.

75 dkg govedine	2 žlice masti, vode

octa, vode, luka, list lovora, 1 žlica brašna
cijelog papra, soli, mrkve

Govedje se meso od butine opere, otuče i metne u rasol. U rasolu se mora svaki dan preokrenuti. Meso se izvadi iz rasola, otare krpom, nasoli i u vrućoj masti prepeče. Zatim se zaprži brašno, nalije vodom i rasolom, te ½ sata pirjani.

Pusti da se malo prokuha, te stavi u kuhaći sanduk.

Za predkuhanje pol sata.

Za dokuhanje: 3—6 sati.

26. SOČNA PEČENKA.

80 dkg govedine
soli, papra, vode, 3 žl. masti
luka, mrkve, mrvice od kruha

Meso se opere, otuče, natare paprom i soli, te s luko mi mrkvom prepeče u vrućoj masti sa sviju strana. Na to se dodaju mrvice, popрže, dolije malo vode, pirja još pol sata i uz to dolijeva višeputa pomalo vode. Prije nego se stavi u kuhaći sanduk, dolije se toliko vode, koliko se hoće imati umake; jer tekućina u sanduku ukuha vrlo malo.

Za predkuhanje: ½ do ¾ sata.

Za dokuhanje: 3—6 sati.

Na isti se način priredjuje pečenka od svinjetine, teletine i škopčevine.

27. GULAŠ SA ZELJEM.

¾ kg svinjskog mesa
¾ kg kiselog zelja
3 žlice masti
soli, paprike, vode, luka
3 dl procjedjenih rajčica

Meso se opere i izreže u kocke. Luk i paprika pirjaju se u masti i doda meso, da se malo prepeče. K tomu se pridoda još zelje i pusti neko vrijeme da pirja. Zatim se nalije toliko rajčicama i vodom, da tekućina cijelo pokriva. Nakon što kuha ¼ sata, stavi se u kuhaći sanduk.

Za predkuhanje pol sata.

Za dokuhanje: 3—6 sati.

28. PILEĆI PAPRIKAŠ.

2 žlice masti
2 glavice luka
2 pileta
crvena paprika
1 žlica brašna
1 dl kiselog vrhnja

Na vrućoj masti isprži se luk. Kada je ovaj žut, dade se gore crvene paprike, očišćeno, izrezano, oprano pile i malo zapeče. Poslije se doda malo brašna, poprži i dolije vodom. Kuha se 5 minuta i stavi u kuhaći sanduk.

Za predkuhanje: 5 časaka.
Za dokuhanje: 1—3 sata.

VARIVA.

29. BIJELI GRAH NA KISELO.

¾ kg graha — 2 žlice masti, 3 žl. brašna
vode — luka, 2—3 žl. octa

Grah se probere, opere i namoči preko noći u vodi. Zatim se ispere i pristavi s hladnom vodom. Kada je voda vruća, odlije se, te nalije drugom vrućom vodom i kuha ½ sata. Zatim se načini zapržak od masti, brašna i luka i metne u nj grah sa soli i octom. Kada dobro kuha, stavi se u sanduk.

Za predkuhanje pol sata.
Za dokuhanje: 3—6 sati.

30. LEĆA.

40 dkg leće — 2 žlice masti, 3 žlice brašna
vode — luka, soli, 3 žlice octa

Varivo od leće priredjuje se kao i varivo od graha, samo se ne mora voda dva puta promijeniti.

31. KISELO ZELJE.

1½ kg zelja — 2 žlice masti, paprike
vode — 2 žl. brašna, luka, soli

Načini se zapržak od masti i brašna, doda sitno rezanog luka, te neko vrijeme pirja. Zatim se ocijedi zelje, promiješa sa zaprškom, posoli i nalije vodom. Nakon što kuha ½ sata, stavi se u kuhaći sanduk.

Za predkuhanje pol sata.
Za dokuhanje: 3—6 sati.

32. SLATKO ZELJE.

2—3 glavice zelja — luka, kimljena, soli, vode
3 žlice octa, 3 žlice masti — 2 žlice brašna

Zelje se sitno izreže, polije octom, te pusti neko vrijeme da stoji. U vrućoj se masti pirja sitno rezani luk, k tomu doda zelje, soli i kimljena, te sve još neko vrijeme pirja. Zatim se posipa brašnom i doda po malo tople vode. Kada kuha ½ sata, stavi se u kuhaći sanduk. Na isti se način priredjuje crveno zelje, kojemu se može dodati malo šećera.

Za predkuhanje pol sata.
Za dokuhanje: 4—6 sati.

33. KORABA.

18 kom. korabice — ¼ glavice luka
2 žlice masti — vode, soli, papra
3 žlice brašna

Koraba se oljušti, opere i izreže na rezance. Od masti i brašna načini se svijetli zapržak i peče fino kosani luk, posoli i napapri, te nalije vodom. U tom umaku kuha korabica 20 časaka, a zatim se stavi u kuhaći sanduk. Ovako se priredjuje varivo od mrkve i mahuna, buče, graška itd.

Za predkuhanje: 20 časaka.

Za dokuhanje: 2—5 sati.

34. KISELA REPA.

Kisela repa priredjuje se na isti način kao kiselo zelje.

35. ČOLET.

¾ kg graha	5 dkg luka
6 dkg masti	crvene paprike
6 dkg brašna	suho meso

Grah se očisti, opere i moči u vodi od jutra do navečer. Uveče se izmiješa mast i brašno, doda fino kosani luk i crvena paprika i umiješa u vodu. Suho meso se opere toplom vodom, doda u grha i sve skupa kuha pol sata, zatim se stavi u kuhači sanduk.

Za predkuhanje pol sata.

Za dokuhanje: 3—6 sati.

36. KRUMPIR.

2 kg krumpira	4 dkg luka
8 dkg masti	lovorov list
6 dkg brašna	ocat, sol, paprika

Krumpir se oguli, izreže na 4 dijela i dade na zafrig, na kojem se ispržio fino kosani luk. Dolije se vodom, doda lovorov list, paprika i sol i kuha 10 časaka, zatim se stavi u kuhaći sanduk.

Za predkuhanje: 10 časaka.

Za dokuhanje: 1—3 sata.

37. SLANCI.

2 kg krumpira	voda, sol

Krumpir se oguli, opere i u hladnu slanu vodu pristavi. Voda treba da krumpir samo pokrije. Kada pet časaka kuha, stavi se u kuhaći sanduk. Prije nego se nosi na stol, ocijedi se voda.

Za predkuhanje: 5 časaka.

Za dokuhanje: 1—2 sata.

TJESTENINE.

38. REZANCI.

3 jajeta	slane vode za kuhanje
3 žlice vode	1 žlica masti
¼ kg brašna	

Od jaja, vode i brašna načini se čvrsto tijesto, koje se na daski

miješi, dok baca mjehuriće. Zatim se razreže na dva do tri komada, svaki pojedince tanko razvalja i ostavi da se neko vrijeme suši. Svaki mlinac se tanko složi i izrežu rezanci, koji se opet rašire, da se laglje osuše. (Bolje je da se načine dan prije.)

Rezanci se ukuhaju u kipuću slanu vodu, 3 č. kuhaju i stave u kuhaći sanduk. Kada se izvade iz sanduka, ocijede se i poliju mašću.

Za predkuhanje: 3 časa. Za dokuhanje: 1—5 sati.

39. ŽLIČNJACI.

75 dkg brašna
vode, soli, 3 jajeta
slane vode za ukuhanje
1 žlica masti, 2 žl. mrvica

Od brašna, jaja, vode i soli načini se gusto, čvrsto tijesto, pa se tuče, dok baca mjehuriće. Pusti se neko vrijeme da stoji, a onda se ukuhaju, žličnjaci u slanu vodu. Kada voda kuha, stavi se u kuhaći sanduk. Prije nego se nose na stol, izvade se iz vode, te poliju mašću, na kojoj su se ispržile mrvice.

Za predkuhanje: 5 časaka. Za dokuhanje: 1—4 sata.

40. VALJUŠCI OD KRUMPIRA.

1 kg kuhanoga krumpira
1 žlica masti
1 jaje, soli, brašna
slane vode za ukuhanje
1 žlica masti, mrvica

Kuhani (vrući) se krumpir oljušti i nariba, pa mu se primiješa jaja, mast, sol i brašno. Od toga tijesta se pomoću brašna načine valjušci i metnu u slanu kipuću vodu. Kada zakuhaju, stave se u kuhaći sanduk. Prije nego se nose na stol, izvade se iz vode, te poliju mašću, na kojoj su se ispržile mrvice.

Za predkuhanje: 2 časa. Za dokuhanje: 1—3 sata.

41. MAKARONI.

vode, soli,
30 dkg makarona
5 dkg maslaca (masti)
kiseloga vrhnja

Makaroni se pretrgnu na manje komade, kuhaju 5 časaka u slanoj vodi, te stave u kuhaći sanduk. Prije nego se nose na stol, ocijede se i poliju mašću i mrvicama, ili sitno rezanom šunkom i vrhnjem.

42. SUŠENO VOĆE.

½ kg suhog voća
voda, šećer
cimet

Dobro oprano voće moči se u vodi 8—12 sati, s istom se vodom pristavi i kuha 15 časaka. U vodu se stavi šećera i malo cimeta, te stavi u kuhaći sanduk.

Za predkuhanje: 15 časaka. Za dokuhanje: 2—6 sati.

Zagrebačka Domaćinska škola

Frankopanska ulica 7



U glavnom su dva tečaja:

A. Tečaj za domaćice (jednogodišnji).

B. Tečaj za voditeljice kućanstva (dvogodišnji). Uči se kuhanje, šivanje, praktičan rad u kući, hrvatski jezik, račun, higijena, kućanstvo, nauka o hrani i t. d.

Školska godina počinje 1. rujna.

Mjesečna školarina Din 300.—.

Opskrbnina u internatu Din 900.—.

Osim toga obdržavaju se posebni tečajevi za gospođe, koje su prije podne zaposlene u svom kućanstvu ili u svom zvanju izvan kuće, i to:

1. Tečaj za kuhanje
2. Tečaj za šivanje
3. Tečaj za fino kuhanje
4. Tečaj za kitničarstvo
5. Tečaj za umjetni obrt itd.

Za svaki tečaj plaća se mjesečno Din 200.—.

Polazak je neobvezatan.

Pobliže upute mogu se dobiti dnevno od 10—12 u ravnateljstvu Domaćinske škole, a na pismene upite se odmah odgovara.

KAZALO